АЛЬНЫЕ
ЕЦЕПТЫ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Прекрасный сборник рецептов, который будет интересен и новичкам и опытным кулинарам. Проиллюстрирован отличными пошаговыми фотографиями.

Ознакомится с комментариями к рецептам, задать вопрос автору, а также приобрести книгу «Мои оригинальные рецепты» в бумажном формате можно по адресу http://www.dunduk-culinar.ru/

-
- Супы
- Супы за несколько минут
- Суп с клёцками на красном бульоне
- Рыбная шурпа
- Мампар
- Овощной бульон, приготовленный в пароварке
- Заправочный рыбный суп
- Солянка сборная мясная, на современный манер
- Борщ устойчивого свекольного цвета и без поджарок
- Борщ как с мясом, но стопроцентно вегетарианский
- Карчерато
- Пиёва (узбекский луковый суп)
- Чаннеки дал (постный гороховый суп)
- Простая грибная солянка. Но - сборная
- Сборная рыбная солянка
- Ещё одна версия борща
- Пассерованный грибной суп
- Легкая шурпа с пореем
- Суп из вёшенок с домашней лапшой
- Мастава на бараньих косточках
- Гороховый суп с копчеными стями
- "Жареный" борщ
- Хитрый рыбный суп
- Щи уральские по вологодски
- Суп от головной боли
- Кисло-сливочная похлебка с крупными кусками картофеля
- Паровой нутовый суп, или Удивительное превращение продуктов
- Суп из ложных ласточкиных гнезд
- Холодный томатный суп с кремом из баклажана

- Кисло-острый суп
- Очень быстрый "белый" минестроне
- Великий Пост и Таматар Чанна
- Вегетарианский суп с машем (мунг-дал таркари)
- Томатный суп с сельдереем на свиных ребрышках
- Рассольник без основного бульона,приготовленный в чугунке
- Изысканный суп из голени индейки и гречневой лапши
- Высокоскоростной айнтопф с антоновкой и пряностями
- Крепкий соус-суп с пикантным рулетом
- Хаш, или Утро жизни, которое у каждого - своё
- Машхурда по быстрому
- Шурпа, баня и нежный поцелуй за ушко,чуть пониже серьги
- Основной бульон для супов-пятиминуток
- Суп-пятиминутка из помидоров и огурцов
- Суп-пятиминутка из пяти деликатесов
- Суп-пятиминутка с пельменями в тайском стиле
- Праздничный рыбный суп-пятиминутка по-цейчуаньски
- Суп по-ханойски с кусочками сырой говядины
- Энергетика нутового супа
- Борщ с пампушками по «обходной» технологии
- Уха рыбацкая, в два «этажа», с добавлением раков
- Солянка сборная, мясная, ностальгическая
- Улучшенные щи из кислой капусты
- Харчо без говядины и ткемали

Супы

Супы за несколько минут

Как вам вот такой обед, приготовленный минут за 20, при том, что за таким обедом вы можете отведать как минимум три разных супа, пребывающих в удивительной гармонии (по небольшой плошке, конечно, отведать, чтобы благополучно выползти из-за стола)?

С подобного рода обедами я экспериментирую уже не первый месяц, всё больше понимая, что этот, так сказать суповой пазл, имеет бесчисленное количество вариантов. Во всяком случае, если достаточно определенным образом подготовленного бульона (о чем я расскажу чуть ниже), в один присест можно соорудить и пятьдесят, и сто тарелок совершенно необыкновенных, совершенно друг на друга не похожих супов, а по ходу дегустации еще и варьировать с одной единственной порцией, тонко настраивая эту порцию под те или иные капризы собственного вкуса. Поверьте, это увлекательное занятие, особенно в компании друзей или в кругу семьи. На сегодняшнем примере, который тоже легко поддается разнообразию, я попытаюсь донести общие принципы создания таких супов, которые позволят вам, дорогие друзья, экспериментировать уже самостоятельно.

Основа этого блюда (или блюд - уж не знаю, как точнее сказать) - конечно, бульон, который готовится загодя и даже

впрок, потому что его можно разлить по одноразовым стаканчикам с крышками, поставить в морозилку и использовать по мере надобности. Бульон может быть как овощным, так и сваренным на мясе или нежирной рыбе. Что касается мясного бульона, важно, чтобы он варился, что называется, на постных отрубах, короче говоря, на постной говяжьей мякоти - никаких костей и никакого жира. Далее вы поймёте, почему.

Поскольку говяжья мякоть в последующем может быть использована в качестве одного из компонентов супов, я варю на ней бульон следующим образом. Один или два крупных куска (за 3 литра воды примерно 600-700 граммов мякоти) предварительно и произвольно шпигую кусочками моркови и чеснока.

Нашпигованную овощами мякоть закладываю в кастрюлю с закипевшей водой, чтобы мясо умеренно оставило свои вкусы в бульоне и что-то сохранило в себе.

После тщательного снятия пены в будущий бульон можно заложить пару морковок, кусочек раздавленного имбирного корня или кусочки белых кореньев, вроде петрушки или пастернака, луковицу в шелухе или зеленую часть порея, пару лавровых листов и несколько горошин черного перца. Бульону нужно повариться полтора-два часа, после чего мясо можно вынуть, а сам бульон процедить и отставить в сторону, посолив его едва-едва. Основа для будущих супов есть, и она может быть востребована по мере необходимости.

Теперь, собственно, о принципах приготовления самих супов. В сущности, они заправочные, хотя и тут возможны вариации, но основные заправочные компоненты готовятся немного не так, как мы их готовим, допустим, для солянок или борщей. Они вообще, в контексте наших супов, сориентированы на несколько иное поведение - не вариться в бульоне, а как бы доходить в нём на его температуре. Да и сама заправка (а точнее заправки) "сооружается" несколько иначе, в отличие от традиционной: она не обжаривается и, тем более, не тушится, а лишь припускается на пару минут в разогретом растительном масле, так сказать, до грани перехода из одного состояния в другое. Непосредственно в порционной тарелке результат этих манипуляций дает поразительный эффект, когда заправка смешивается с горячим бульоном. Содержимое порционной тарелки, несмотря на то что для всех других тарелок применяется один бульон, становится строго индивидуальным по вкусу, а слегка припущенные заправочные компоненты только усиливают и подчеркивают эту индивидуальность. Однако прежде чем припускать группы заправок, я предпочитаю их предварительное кратковременное маринование - эта процедура существенно расцвечивает вкусовую гамму заправок, особенно однокомпонентных, и почувствовать разницу довольно легко, если какую-то заправку сделать без маринада.

Сам маринад можно сделать как общим для всех заправок, так и строго индивидуальным, памятуя о главном правиле для маринадов - балансе острого, кислого, соленого и сладкого в его составе. Здесь я использую несколько столовых ложек соевого

соуса, две-три щепотки сахарного песка, лимонный сок, свежемолотый черный перец и кружочки острого перца. Очень хорошо добавить в маринад несколько капель тыквенного или кунжутного масла. Или - пахучего подсолнечного.

Что касается непосредственно заправок, они могут быть как однокомпонентные, так и многокомпонентные. Однако в само начале этих заметок я не случайно прибег к такому образу, как "суповой пазл". Думаю, этот образ подскажет каждому из вас, что абы как с абы чем в ходе приготовления заправок смешивать не стоит, поскольку суповой пазл может и не сойтись. Во всем нужна избирательность, увы. И если у вас возникают сомнения относительно сложения заправочных компонентов, лучше пойти по однокомпонентному пути, определив каждой заправке отдельную посуду. Единственное исключение можно сделать, скажем так, почти обязательной при прочих других, заправке, состоящей из тонко нарезанного порея, сладкого перца и чеснока - здесь довольно сложно промахнуться. Нарезанные ломтиками шампиньоны (если они используются, но лучше их использовать), помидоры (если используются), морепродукты или тонко нарезанное говяжье филе (если используются), куриное филе (на нижнем снимке) лучше мариновать отдельно.

Выбранные (свой вкус и по своему разумению) компоненты заправок, разложенные группами по отдельным плошкам, слегка проливаются подготовленным маринадом, перемешиваются и ненадолго отставляются в сторону. К помидорам иногда нелишне добавить щепотку-другую сахарного песка.

Припускаются заправки, с которых предварительно отжат

маринад, в небольшом количестве разогретого растительного масла, как я уже говорил, не более 1-2 минут и возвращаются в ту же плошку, в которой они мариновались, предварительно освобожденную от остатков маринада. Если припускается мясо, рыба, морепродукты или птица, время тепловой обработки можно увеличить до 3-4 минут. Каждая последующая заправка припускается в остатках масла предыдущей заправки, но поскольку масло в любом случае остается в заправке, вот почему, если возвращаться к приготовлению бульона, важно, чтобы не использовалось жирное мясо или кости.

Наконец, если в качестве заправки используются помидоры, их лучше всего припускать в самую последнюю очередь, чтобы появившимся соком деглазировать сковородку. То бишь, "снять" с нее вкусы, оставленные ранее припущенными продуктами.

В качестве прочих компонентов будущих супов очень хорошо смотрятся лапша или рис, отваренные загодя, ну и, конечно, свежая зелень на собственный вкус.

Когда заправки подготовлены к использованию, когда нарезано отваренное в бульоне мясо, когда зелень уже на столе, можно собственно, составлять сами супы - кому что и в каком

сочетании нравится. Вот тут у меня на переднем плане - чашка супа с шампиньонами, отварной говядиной и рисовой лапшой. Справа - суп с исключительно чесночно-луково-перечной заправкой, приправленной кружочками острого перца и перышками зеленого лука. Слева - суп из помидоров и куриного филе с добавлением припущенного порея. Все это дело остается только залить кипящим бульоном и выправить на соль, которая всегда на столе.

И это, поверьте, - великолепно!

ЗЫ: В данной "конструкции", рассчитанной на двух человек, использовано:

1.Примерно 300 мл. бульона
2. Четверть стебля лука-порея
3. 100 гр. шампиньонов
4. Четверть сладкого перца
5. Два зубца чеснока
6. 5-6 помидорчиков черри
7. 100 гр. куриного филе
8. 50 гр. сваренной в бульоне говядины
9. Четверть стручка острого перца.

Суп с клёцками на красном бульоне

Нет ничего, наверное, более знакомого (для кого-то - с раннего детства), нежели суп с клёцками. И хотя, как, допустим, борщ, такой суп варят по-разному, зачастую с самым разнообразным набором продуктов, основа его незатейлива и, как правило, зиждется на двух основных компонентах: крепком бульоне (костном, рыбном, овощном и т.д) и, собственно, клёцках - маленьких кусочков полужидкого теста, сваренных в этом бульоне. Не знаю кому как, но это замечательный суп. Очень нетребовательный к набору "вспомогательных" компонентов. Довольно простой в приготовлении, особенно если в запасе есть какой-нибудь основной бульон или, приготовленный каким-нибудь хитрым способом. А главное - согревающий душу. Хотя бы дистанцированием от ооочень уж высокой кухни, до которой, не у каждого из нас доходят руки и которая, как правило, на картинках только хороша.

Впрочем, сегодня мы к ней слегка приблизимся (за ради дополнительного опыта), приготовив суп с клецками на так называемом красном бульоне, хотя, повторюсь, бульонная основа этого супа может быть самой разной. Для этого возьмём (на 4 порции):

1. 600-700 граммов говяжьих, бараньих или свиных косточек с остатками мяса.
2. Три средние луковицы, из которых две понадобятся для бульона.
3. Одну морковь - опять же для бульона.
4. Одну среднюю картофелину.
5 Одно куриное яйцо и немного муки для клёцок.
6. Горсть рубленой зелени (лучше укроп).
7. Лавровый лист, несколько горошин черного перца, свежемолотого черного перца и соли по вкусу.

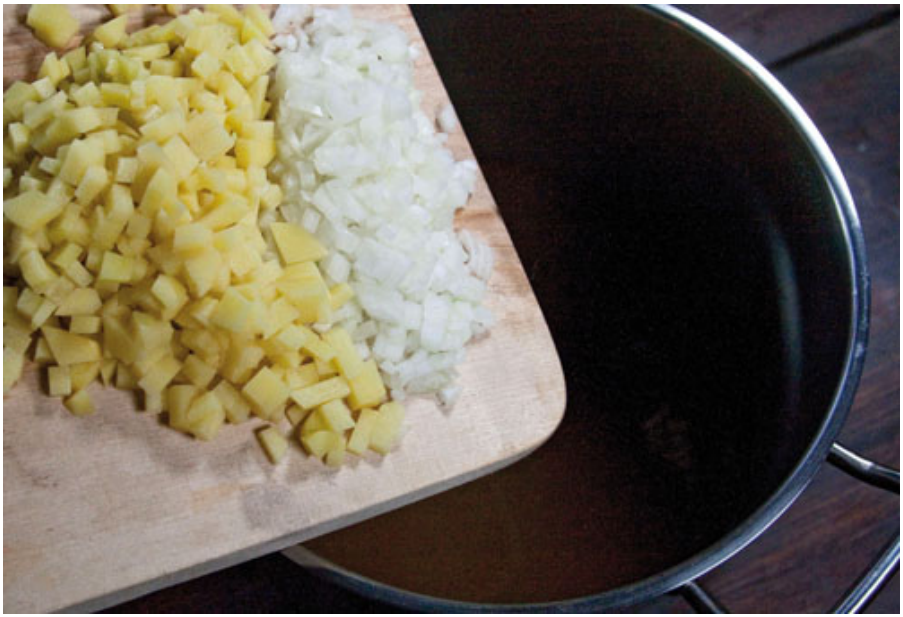
Косточки порубим, если есть такая необходимость, на куски приемлемого размера.

Уложим их на сухой противень, добавив разрезанную вдоль морковь и разрезанные вдоль две луковицы (можно прямо в шелухе, отрезав корневище).

Противень поставим в разогретую до 180-200 градусов духовку и выдержим в ней продукты так, чтобы остатки мяса на косточках запеклись до коричневого цвета, а овощи

карамелизовались (луковую шелуху после этого следует удалить). Переложим кости и овощи в подходящую кастрюлю, добавим несколько горошин черного перца, лавровый лист и зальём холодной водой - на приведенные выше пропорции достаточно 2-2,5 литра воды. Тот, кто уж совсем не может без мяса, может положить кусок в 100-150 граммов целиком Поставим кастрюлю на плиту, доведем будущий бульон до кипения и, ослабив кипение до очень умеренного, поварим бульон около часа. Как правило, таким образом обработанные косточки практически не вызывают пены на поверхности бульона.

Примерно через час косточки нужно будет вынуть, снять с них остатки мяса и вернуть в процеженный бульон. Процедить нужно будет обязательно, чтобы в бульоне не осталось костных осколков. Ну а вываренным овощам место только в мусорном ведре. Готовый бульон обретет светло-коричневый цвет, а вот о его прозрачности беспокоиться не будем, коль скоро в него будут закладываться клёцки. Но сначала добавим в бульон мелко нарезанную луковицу и картофель, порезанный небольшими кубиками. И слегка посолим сам бульон.



Минут через пятнадцать варки вновь заложенных овощей займемся, собственно клёцками. Для этого в подходящую миску разобьем яйцо, добавим щепотку соли, взболтаем яйцо венчиком или вилкой и, понемногу вмешивая в него муку, чтобы не оставалось комочков, приготовим тесто, близкое к консистенции к очень густой сметаны.

Теперь буквально кончиком чайной ложки будем зачерпывать

тесто у самого края миски и окунать кончик ложки с тестом в слабо кипящий суп. Тесто указанной консистенции благополучно должно от ложки отвалиться. Раз за разом таким образом перемещаем всё тесто в кастрюлю.

После этого суп можно поварить еще несколько минут, полностью выправить его на соль и добавить горсть свеженарубленой зелени.

Затем снять с плиты и дать настояться 15-20 минут под прикрытой крышкой. Свежемолотый черный перец в порционную тарелку значительно облагородит суп.

Рыбная шурпа

Из всех известных мне рыбных супов балык-шурва (так по-узбекски звучит название этого блюда) – самый незатейливый и практически бесхлопотный в приготовлении суп, обладающий, тем не менее, своими технологическими особенностями (если говорить о процессе готовки) и неповторимым вкусом. В отличие от многих других рыбных супов балык-шурву, например, не варят на рыбном бульоне. В качестве основного компонента здесь используется только пресноводная рыба, да и то далеко не всякая. Для этого супа именно вес рыбы имеет значение – мелочь не годится. И – ещё одна важная особенность: соотношение рыбы в балык-шурве к жидкой части готового супа – примерно один к одному. Всё это вместе взятое – крупная и жирная пресноводная рыба и её немалый удельный вес в самом супе – делает балык-шурву наваристой и ароматной, а в самой рыбе полностью сохраняется её собственный вкус.

Самая идеальная для балык-шурвы рыба – это, конечно, сазан. От килограмма и выше. Реже используется карась, причем, только речной и тоже только крупный. За неимением того и другого можно взять их близкого родственника – карпа. Об использовании в балык-шурве каких-либо других видов пресноводных рыб мне слышать не приходилось.

Овощная составляющая балык-шурвы примерно такая же, как и у обычной шурпы. Для супа на 3-4 порции вполне достаточно:

Пары луковиц
Одной небольшой моркови
Головки чеснока
Одного сладкого перца
Трех-четырех средних картофелин
Двух-трех средних помидоров
По желанию – стручка острого перца
Ну и немного зелени, конечно: кинзы или базилика.

Лук нарезается тонкими кольцами или полукольцами. Морковь – кружочками. Сладкий перец – крупными ломтями. Помидоры можно нарезать и помельче, и покрупнее. Картофель и чеснок, с которого снята шкурка, закладываются целиком. Как и стручки острого перца, если он используется.

Всё это «хозяйство» (для супа, напомню, на 3-4 порции) заливается двумя – двумя с половиной литрами холодной воды и ставится на плиту. Варка осуществляется без крышки при очень умеренном кипении в течение одного часа, не менее.

Теперь что касается рыбы. Для указанных пропорций овощей и воды я взял двух карпов общим весом примерно в 2

килограмма. Почему двух, а не одного того же веса? В наших широтах редко встретишь карпа, выросшего в естественных для него условиях. А в прудовых хозяйствах эту рыбу откармливают, как поросёнка. Чем больше карп, тем он избыточно жирен. Поэтому приходится останавливаться на некоей золотой серединке и брать килограммовые экземпляры.

Вторая важная проблема – проблема мелких косточек, из-за которых мало кто пользует эту рыбу в отварном виде. Однако эта проблема решается очень легко, если рыба почищена, выпотрошена, промыта и у нее полностью удалены жабры (голова тоже используется в балык-шурве – для навара).

Каждую рыбу почти до позвоночной кости нужно надрезать по спинке и хвостовой части поперек с шагом не более 5 мм. Причем, надрезать нужно не строго поперек, то есть перпендикулярно спинному плавнику, а как бы по диагонали. Это нужно для последующей серии надрезки, которая пересекает предыдущую и создаёт на тушке надрезочную сетку. Вот такую, как на этом снимке:

Разумеется, таким образом рыба надрезается с обеих сторон. Мелкие косточки, конечно, никуда при этом не денутся, но и гарантированно не доставят уже никаких неприятностей, поскольку будут посечены до микроскопических размеров. Останутся только плавниковые и реберные кости. Но реберные кости довольно крупные, чтобы их не заметить в готовой рыбе. Что касается плавниковых, их можно удалить, вырезав плавники – анальный и спинной - невелика потеря. (Я как-то раз уже писал об

избавлении от косточковых проблем. Поэтому интересующихся адресую ***сюда***.) Обработанную таким образом рыбу нужно будет порезать на крупные куски.

Дальше просто. После того, как овощи в течение примерно часа поварились в указанном объеме воды и будущий суп отрегулирован перед закладкой рыбы на количество соли, начинаем пристраивать рыбу, разделанную на куски. Это, должен сказать, довольно плотное пристраивание, в котором ничто не должно смущать. Куски рыбы придется фактически запихивать в те или иные пространства, и это нормально для балык-шурвы.

Здесь стоит чуть увеличить температуру под конфоркой, чтобы началось уверенное кипение, однако после того как оно начнется, температуру нужно будет сбавить до кипения слабого, и накрыть кастрюлю крышкой. Минут через десять, шурпу следует приправить свежемолотым черным перцем по вкусу, щепоткой зиры и мелко нарубленной зеленью - желательно смесью кинзы и базилика.

После этого кастрюлю нужно снять с плиты и дать шурпе настояться хотя бы 20-30 минут. Обычно её подают так: рыбу и овощи перекладывают на отдельную тарелку, а юшку разливают по пиалам или суповым тарелкам. Хотя не возбраняется положить по порционным тарелкам готовый картофель. Словом, правила здесь довольно гибкие. И ещё одно замечание. Учитывая пропорции рыбы к бульону, в балык-шурве в готовом, так сказать, виде наличествует рыбное заливное. Всё зависит от того, как вы расположите куски рыбы и как зальёте их юшкой. На следующий день, если заливное ставилось в холодильник, вас может ожидать очень вкусная, а самое главное естественная красота. Так что приятного аппетита!

Мампар

Это среднеазиатское блюдо, с безусловной дунганской родословной, иногда называют "супом с клёцками". В принципе, так оно и есть: это суп с добавлением небольших кусочков отварного теста. Но он скорее близкий родственник лагмана, нежели упомянутого супа с клёцками, если под таким разуметь прекрасную бульонную основу, приправленную луком, картофелем (иногда морковью), зеленью, черным молотым перцем, в которую, как правило, чайной ложкой добавляют очень мягкое тесто на яйце. Это, конечно, здОрово. Но мампар - он, конечно, другой. И чтобы это оценить, его следует хоть разок, но попробовать.

Обычный набор продуктов (он может, конечно, варьироваться) такой (речь о супе на 5-6 порций):

1. Около килограмма баранины, куда входят и мякоть и косточки. Косточки - важный компонент мампара
2. 1-2 сладких перца
3. 3-4 хороших спелых помидора
4. Пара средних луковиц
5. Два-три зубчика чеснока
6. По желанию 1-2 острых перца
7. Два куриных яйца - одно для теста, другое - для яичного "блинчика", которым украшают готовое блюдо
8. Стакан муки для теста
9. Несколько листочков базилика
10. Три столовые ложки растительного масла.
11. Щепотка зиры или молотого кориандра

Начинать, конечно, следует с теста, разбив в просеянную и слегка подсоленную муку куриное яйцо. Тесто должно получиться довольно крутым. Его нужно хорошо вымесить, затем дать расстояться хотя бы с полчасика. Затем порвать на куски величиной с грецкий орех и, смазав ладони растительным маслом, скатать из теста жгуты толщиной примерно с палец.

Далее можно поступить двумя способами. Либо, смазав растительным маслом каждый жгут, уложить жгуты на подходящую тарелку, чтобы они были под рукой. Либо - сразу их вытянуть, сделав жгуты потоньше и закрутив их спиралью. В последующем их в любом случае придется вытянуть - когда придет время готовить клёцки, которые должны быть не больше копеечной монеты и столь же плоскими. Дело в том, что тесту для мампара отнюдь не чужды манипуляции, которые обычно проводят с тестом для чузма-лагмана. Чем больше оно уминется, чаще растягивается и подвергается прочей работе руками, тем оно становится нежнее и вкуснее.

Я решил готовить мампар на костре в казане, как, собственно, исстари его готовили, поэтому для начала взялся отваривать в казане клёцки. Вам же ничто не мешает сделать это в отдельной кастрюле на плите, ибо клёцки по-любому добавляются в порционные тарелки и отвариваются заранее. Варка осуществляется в большом объеме кипящей солоноватой воды. Для этого в воду последовательно кладутся кусочки теста, которые отщипываются от заранее заготовленных жгутов - примерные размеры клёцок я указал выше. Готовые клёцки всплывают на поверхность и снимаются либо дуршлагом либо шумовкой. Затем их следует ополоснуть в холодной воде, перемешать с небольшим количеством растительного масла и отставить в сторону.

Следующий этап (если мампар готовится в казане) - приготовление яичного блинчика, который используется для украшения готового блюда. Промытый казан сушим на огне, смазываем стенки растительным маслом, разогреваем до умеренных температур и вливаем на донышко взбитое яйцо.

Тут же, не теряя времени, распределяем яйцо шумовкой от донышка казана по стенкам...

...и снимаем блинчик на отдельную тарелку, нисколько не заботясь о его целостности, поскольку в последующем блинчик нарезают тонкими полосками.

Готовим продукты непосредственно для супа. Это - обязательно косточки, мякоть, нарезанная на небольшие (как для плова) кусочки, нарезанный кольцами лук и мелко порезанные помидоры, с которых предварительно снята шкурка. Отдельно небольшими ломтиками нарезаем сладкий перец и два зубца чеснока.

В разогретый казан вливаем столовую ложку растительного масла, хорошо его прогреваем и быстро, в течение 1-2 минут слегка обжариваем сладкий перец с чесноком и столь же быстро перекладываем их в отдельную тарелку.

Добавляем в казан еще две столовые ложки растительного

масла, хорошо его прогреваем и начинаем обжаривать косточки. Для будущего мампара это узловой момент, схожий по отдаче с запеканием косточек в духовке для красного бульона. Крепкая глубокая прожарка косточек обеспечивает мампару характерный для него темно-коричневый цвет, текстуру и неповторимый вкус. Не забываем слегка посолить.

Далее добавляем мясо и столь же хорошо обжариваем его с косточками - до умеренного золотистого цвета.

Теперь очередь за луком. Снизив температуру под казаном и интенсивно работая шумовкой, доводим лук до полупрозрачного состояния...

Добавляем мелко нарезанные помидоры и, периодически помешивая содержимое казана, практически тушим продукты минут 15...

... чтобы всё это выглядело примерно так:

После чего вливаем в казан около трех литров горячей воды, доводим её до кипения и варим при слабом кипении около 40 минут (желающие могут положить пару стручков острого перца,

который должны быть целыми - иначе блюдо получится очень острым). За пять минут до окончания варки выправляем суп на соль, добавляем заранее обжаренные сладкий перец с чесноком...

...несколько листочков свежего базилика и щепотку зиры, либо растертого кориандра.

Закрываем казан крышкой, отставляем в сторону и даём мампару настояться в течение 15-20 минут. Блюдо обычно подается в грубоких пиалах или тарелках. Сначала в тарелки следует положить заранее отваренные клёцки - до половины объёма порции, затем залить клёцки горячим супом, добавить немного рубленой зелени и чеснока, сверху украсить тонко нарезанным яичным блинчиком.

Овощной бульон, приготовленный в пароварке

Об этом душистом, насыщенном и оживляющем после пьянок и праздничных обжорств овощном бульоне я прочел в одной из китайских книжек. Впрочем, его происхождение выдают некоторые обязательные компоненты, входящие в шестерку продуктов здорового азиатского питания. Но дело не в этом, конечно, тем более, что упомянутые компоненты и для нас давно не экзотика. Дело в том, что их ничего особенного не обещающее сочетание даёт удивительный результат. Я в этом убеждаюсь уже в третий раз, пытаясь на свой манер приготовить этот бульон лучше, чем в предыдущие разы. И знаете, получилось. Думаю, потому получилось, что я отклонил традиционную технологию варки этого бульона (в воке или кастрюле, как варят обычные бульоны), и сделал его в пароварке. Точнее - в обычном манты-каскане, который ничем от других пароварок не отличается.

Ход этот был продиктован обыкновенной жабой. Ведь овощ, как ни крути, "существо" нежное, быстро отдающее вкус при термообработке. Беда только в том, что он не разбирает, куда отдавать этот вкус - в блюдо, которое вы готовите, или в воздушное пространство кухни. Желание максимально удержать вкус овощей все ж таки в кастрюле, нежели в воздухе, и возродило к жизни мысль о пароварке, которая хорошо справляется с поставленными задачами. Хотя, повторюсь, дважды я этот бульон готовил в кастрюле, и результат был неплохим.

Теперь о пропорциях и обязательных компонентах бульона. К ним не возбраняется дополнять что-то еще, что вам нравится, но основы я рекомендую придерживаться. Итак, на два литра воды (то есть практически на те же два литра будущего бульона) необходимо взять:

1. Примерно полкило грибов вешенка или шиитаке.
2. Большой пучок либо листового сельдерея, либо петрушки, либо кинзы. Либо два-три стебля сельдерея. Травы эти можно сочетать.
3. Граммов 400 китайской капусты, в крайнем случае - столько же нашей, белокочанной.
4. Несколько колечек острого красного перца - исключительно по вкусу.
5. Две-три средние моркови
6. Две-три средние луковицы

7. Две столовые ложки любого растительного масла

8.Чайную ложку (с горкой) хорошего сухого зеленого чая.

9. Граммов 100 -150 ростков сои, либо маша или иных бобовых, или пророщенный подсолнечник, либо пшеница.

10. Соль по вкусу, немного рубленого укропа для украшения бульона, если вы не собираетесь готовить на его основе суп, немного свежемолотого черного перца непосредственно в тарелку.

Как видим, ничего особенного в указанных компонентах нет.

Грибы, зелень и овощи рубим произвольно, памятуя о том, что чем мельче нарезка, тем лучше. Пророщенные бобы или злаки оставляем в первозданном виде. Грибы, зелень, овощи и ростки укладываем на чистую марлю - её (со всем упомянутым) мы поместим на ярус пароварки так, чтобы овощи не упали в воду.

Уложив все компоненты бульона в пароварку, добавим две

три щепоти соли, чайную ложку сухого зеленого чая...

... и прольём двумя столовыми ложками растительного масла.

В кастрюлю под пароваркой зальем два литра холодной воды...

...поставим на кастрюлю пароварку и плотно закроем крышкой. До того как вода закипит, можно выставить температуру выше умеренной, а вот после закипания снизим температуру до умеренной и, не открывая крышки, оставим вариться на час.

После часа варки в самой кастрюле будет еще не бульон, а полуфабрикат, но этот полуфабрикат быстро доводится до ума. Для этого осторожно вынем из пароварки марлю с овощами, чуть их остудим, не вынимая из марли, затем тщательно, применяя толокушу, выжмем из овощей максимум сока - в отдельную миску. Отжатые компоненты бульона нам больше не пригодятся. Выжатый сок смешаем с бульоном, дадим ему слегка вскипеть и окончательно выправим бульон на соль. Останется дать ему настояться 10-15 минут и - можно разливать.

ЗЫ. Бульон отлично сохраняется в замороженном виде, если его разлить в пластиковые одноразовые стаканчики с крышкой и поместить в морозильную камеру.

Заправочный рыбный суп

Давнюю свою задумку сотворить на среднестатистических московских возможностях марсельский рыбный суп буйабес вновь пришлось отложить. Причина банальная. Если более или менее сносными морепродуктами в городе, удалённом от моря, можно разжиться, то со свежей морской рыбой, да ещё и весьма определенной, вроде морского чёрта, здесь явный напряг. Эксклюзивные варианты, когда вам самолётом могут доставить ещё трепыхающееся искомое, я не рассматриваю, как, впрочем, и упорные поиски, которые, возможно, окажутся и результативными. Повторюсь: мне по душе среднестатистические возможности, такие, как у большинства из вас. Тем более, что уж если вновь приспичит попробовать настоящий буйабес, я как-нибудь с оказией, как это уже однажды случилось, сплавлюсь по реке от нормандского Вана прямиком до Марселя с ночевкой на уютных пристанях, и получу этот злосчастный суп во множестве исполнений, чтобы было что с чем сравнить. А пока же, взяв на вооружение несколько технологических приёмов приготовления буйабеса и полуторакилограммового судака, в свежести которого я не сомневаюсь, приготовлю заправочный рыбный суп. Не буйабес, конечно, но и не банальный рыбный суп, вкус которого из-за определенного однообразия изрядно поднадоел.

Очищенный и выпотрошенный судак с удалёнными жабрами -

отличная и основа, и главная составляющая часть такого супа, хотя кроме судака на суп из 5-6 порций понадобится ещё кое что. Непосредственно **для бульона**, например, помимо судачьих частей нужно будет взять пару луковиц, две-три средние моркови, два-три лавровых листа, несколько зерен гвоздики, столько же горошин черного перца, пол щепотки семян фенхеля и укропа (либо вместо семян укропа использовать несколько его сухих стеблей).**Заправочных компонентов поменьше**. Это стебель лука-порея (без листьев), три четыре либо свежих помидоров (грунтовых), либо консервированных в собственном соку, бокал (200 граммов) сухого белого вина и 1-2 рыльца шафрана. Плюс немного зелени для украшения, соль-перец, щепотка (в зависимости от сорта винограда, из которого сделано вино) сахарного песка для коррекции кислоты.

Первым делом займусь бульоном, потому что варить его на очень слабом огне придется не менее полуторы-двух часов. Но для этого сначала нужно разделать судака - аккуратно, вдоль спинки, поверх ребер, оставив на хвосте мяса для больона, снять филе (с кожей) сначала с одной стороны, затем - с другой. Филе - отложить. Голову разрезать пополам и вместе с хребтовой частью, хвостом и плавниками заложить в кастрюлю и залить двумя с половиной литрами холодной воды.

Довести всё это дело до кипения, ослабить температуру и раз

за разом снимать с будущего бульона пену, пока её не останется совсем. Для более активного выделения пены в бульон можно добавить половину чайной ложки соли.

Как только пена будет полностью снята, можно добавить две луковицы целиком, и даже в кожуре, срезав только корневую часть, две три моркови целиком, лавровый лист, перец горошком, фенхель и укроп. Всё, при очень слабом кипении и под прикрытой крышкой этому хозяйству теперь надлежит повариться упомянутые полтора-два часа.

Тем временем займусь заправкой. Нарежу тонкими кольцами стебель порея и слегка обжарю в двух столовых ложках растительного масла. Порей по вкусу и консистенции куда как нежнее обычного репчатого лука, поэтому легкая обжарка только закрепляет эти его свойства, тогда как репчатый лук применительно к задуманному супу лушче не обжаривать, а пассеровать по полупрозрачности.

К обжаренному порею добавлю либо несколько размятых помидоров, законсервированных в собственном соку, или мелко нарезанных грунтовых помидоров.

После недолгого тушения можно влить бокал сухого белого вина и потушить овощную смесь при слабом кипении ещё минут

15.

Теперь очередь за филе судака, нарезанного поперёк небольшими кусками. Его надобно равномерно уложить в бывшее, скажем так, вино, в котором продолжают тушиться овощи, добавить немного свежемолотого черного перца и растертые с небольшим количеством соли рыльца шафрана. Выдержать рыбу, как только вскипит соус, не более 5 минут...

... и всю заправку, включая филе судака, переместить в бульон, из которого нужно предварительно вынуть всё, что в нем варилось, а сам бульон процедить.

Дать супу слегка вскипеть, выровнять его на соль-сахар-кислоту, заправить свежей зеленью и снять с огня, оставив на

некоторое время настаиваться. И только затем разлить по тарелкам, почувствовав, как говорится, разницу между обычным рыбным супом и заправочным, в котором есть хоть малая, но толика буйабеса.

Солянка сборная мясная, на современный манер

Как-то раз я оказался за столом с двумя немцами. Дело было в Завидове, в некоем заведении управделами президента, где проходила какая-то презентация, а потом наступило время обеда в довольно нехилом местном ресторане. Подавали **сборную солянку**.

- Что такое солянка? - спрашивает немец другого.

- Это, - отвечает другой, - русский борщ, без свеклы и капусты.

Я окунул ложку в «русский борщ», приготовленный по современным правилам соляночной науки – без капусты, хотя старина это предполагала, с мясным и колбасным сбором, бочковыми огурчиками и солеными грибками, каперсами и оливками, между которыми лапшой вился тонкий, огуречного вкуса лук в темно-оранжевом крепком бульоне с долькой лимона и щепоткой зелени, и вспомнил своих дочерей, которые неделю могли есть «папину солянку», на обед и на ужин, «только её», и, доев, требовали новую солянку, несмотря на все мои увещевания, что супы нужно менять, что кроме солянки есть тот же борщ, который, вопреки мысли немцев, отнюдь не солянка, есть грибная лапша, шурпа, прозрачный куриный суп с целиком отваренным картофелем и морковью и многое другое. Но тщетны были увещевания. Так что волей-неволей я на этом замечательном супе руку набил основательно, отметив при сотом, наверное, его приготовлении множество важных вещей, которые современую солянку делают солянкой. А именно: что придаёт солянке только ей присущее разнообразие ароматов и оттенков. Что порождает в ней буйство красок и невероятную внешнюю привлекательность. Что, наконец, провоцирует во вкусовых ощущениях пытливость, заставляющую есть и есть такую солянку без меры и удивляться каждой ложке, катастрофически опустошающей тарелку.

Короче говоря, кухни, которым неведома солянка, - многое потеряли. Особенно – если это хорошо приготовленная солянка и учтены некоторые её нюансы. Попробуем разобраться в них последовательно.

Основной бульон для солянки лучше всего готовить на говяжьей грудинке – с пониманием того, что «концентрация» грудинки на определенный объем воды должна быть существенной. Ибо, например, перебор воды на пропорции грудинки в борще легко нивелируется массой овощей. В солянке

этой массы не будет, поэтому крепкий бульон здесь просто необходим. В моём случае (это примерно 5-6 порций), на килограмм крупно порубленной и очищенной от плёнок грудинки следует взять около трёх литров воды, не больше.

Далее, когда будущий бульон вскипит, следуют обычные в этом плане процедуры: огонь на минимум и – последовательное, в несколько приёмов, снятие пены. И только затем – добавление пары-тройки белых корней или, если их нет, пары морковок, два-три листка лаврушки, несколько горошин черного перца и, по желанию, стручок-другой перца жгучего. Пусть теперь бульон под прикрытой крышкой при очень слабом кипении варится около двух часов.

Тем временем можно спассеровать лук. ***Тут, на мой взгляд, кроется один из нюансов солянки, как, впрочем, большинства других заправочных супов с участием лука.*** Если допустить хотя бы лёгкое его поджаривание, это наверняка обернется нелюбимым многими, особенно детьми, «противным луком в супе». Таковы уж его свойства при обжарке и дальнейшей варке: луковый вкус как бы капсулируется в обжаренных кусочках и действительно не очень приятен в супе. Примерно те же неприятные ощущения возникают, когда лук порезан крупно и (или) недостаточно хорошо спассерован, а то и сырым отправлен в бульон. Я бы назвал пассерование не обжаркой и не тушением, поскольку тушение предполагает всё же первоначальную обжарку, я бы назвал это… варкой лука в небольшом количестве масла (у меня на две столовые ложки растительного масла взяты 3 средние луковицы, порезанные тонкими полукольцами). А это предполагает довольно средний нагрев масла, с последующим управлением температурой под сковородой и постоянное перемешивание лука, пока он не станет полупрозрачным.

Хотя в солянки, как правило, болгарский перец не добавляют, я всё же рекомендую всего лишь половинку небольшого перца, мелко нарезав, добавить к спасерованному луку. Особо на вкус солянки такое количество перца не влияет, зато россыпь мелких его рубинов в готовом супе весьма и весьма его украсит.

Вслед за болгарским перцем надобно отправить два-три средних, хорошей спелости обесшкуреных и мелко нарезанных помидоров...

...и продолжить пассерование (с перемешиванием) до тех пор, пока сок помидоров практически не улетучится. Кислота томатов, скажем так, закрепляет лук и придаёт ему совершенно своеобразный вкус.

Ну вот бульон и готов. Куски грудинки можно вынуть на отдельную тарелку, а всё остальное – просто выбросить (кроме жгучего перца, если он используется, его тоже – на отдельную тарелку). Бульон – процедить и переложить в него спасерованный лук с болгарским перцем и помидорами. Начинается (при медленном кипении) фактическое сооружение будущей солянки.

Пока грудинка остывает, можно начать с колбасы – копченой или полукопченой. Её немного нужно – от силы две столовые ложки, если колбасу нарезать соломкой.

Отправив колбасу в бульон, снимем с грудинки мясо, мелко его нарежем и так же отправим в кастрюлю. Грудиночные хрящи,

освобожденные от мяса, я обычно возвращаю в бульон. Хуже ему от этого не станет.

Теперь – очередь за солеными (бочковыми) огурцами, которых для такого объёма солянки нужно не более двух-трёх штук. Их тоже лучше порезать «лапшой» или соломкой. В готовом супе они и выглядят, и «звучат» более выигрышно , нежели порезанные на иной лад.

Такой же «лапшой» можно порезать что-то из свинных варёно-копченостей, отправив их в кастрюлю вслед за огурцами. В своё время я отказался от добавления каких-либо варёных колбас или сосисек, о чём нисколько не жалею. Дело даже не в качестве этих изделий. Привкус сосисочно-сарделечных наполнителей, как ни крути, но ощущается. А привкус этот – не из самых приятных. Впрочем, это дело выбора каждого из нас. И, конечно, солянка с благодарностью примет не только мелко нарезанные копчёности или мясо, но и кусочки ливера или сырого куриного филе. На то она и сборная.

И, наконец, заключительная закладка – два-три мелко порезанных кружка лимона, с которого снята цедра и примерно две столовые ложки соленых или маринованных грибов, пусть даже если они куплены в магазине.

Через две-три минуты после последней закладки солянку можно править на соль, которая, в общем, и закладывается один-единственный раз в конце варки. И - выравнивать кислотность солянки, если она избыточная. Обычно эту проблему решает пара щепоток сахарного песка. Оливки, каперсы, маленькая щепотка рубленой зелени, смешанной с рубленым чесноком (или без такового), а также долька лимона для украшения – всё это уже кладется непосредственно в порционную тарелку. После того, конечно, как суп настоится хотя бы минут 20.

ЗЫ. Думаю, нет смысла особо улубляться в технологические различия старорусского супа-солянки и солянки нынешней. Потому что сейчас вряд ли кто готовит её, например, раздельным способом, "заваривая" мясным бульоном соляночные компоненты и притомляя полученную смесь в печи (по Похлёбкину). Не всегда есть необходиость приправлять солянку огуречным рассолом, свежей капустой или загущать, например, мукой, если не пренебрегать томатами (по Молоховец). Может, вкусы изменились, может, продукты, может, кухонное оборудование стало иным. А может, сама солянка эволюционировала, оставшись по сути и по содержанию солянкой, не только не уступающей той, которая по Похлёбкину или по Молоховец, но в чём-то её и превосходящая. Впрочем, никто никому не мешает что-то познавать и в сравнении:)

Борщ устойчивого свекольного цвета и без поджарок

Свекла в борще, при том, что это основной его компонент, штука капризная. Прежде всего потому, что она быстро в нём обесцвечивается, особенно после повторного, даже слабого кипячения борща, допустим, на следующий день, когда он, казалось, хорошо настоялся. Меняет цвет и сам борщ - он уже не свекольно-рубиновый, а скорее красный. То есть цветосущность свою показывает не свекла, а томаты. Говорят, это правильный и истинный цвет борща и я с этим даже не спорю. Но мне по "вкусу" всё же свекольный его цвет, не говоря уже о цвете самой свеклы. А на вкус и цвет, как говорится...

Словом, ко всяким ухищрениям приходилось прибегать в борьбе за искомый цвет. И свеклу специальную искать - с белыми прожилками, и подкислять свеклу в процессе её тушения - уксусом или лимонным соком, и запекать свеклу предварительно, прежде чем её шинковать и отправлять в кастрюлю, и даже заправлять готовый борщ свекольным соком. Сутки нужный мне цвет держится, повторное лёгкое кипячение (оно порой необходимо, чтобы борщ не скис) свекольный цвет трансформирует в красный, а-ля помидор.

Помогла, можно сказать, случайность - когда я решил приготовить борщ без обязательных (как правило) поджарок-пассирований-бланширования овощей, когда используют либо растительное масло, либо животные жиры. Цвет устоял. И на второй, и на третий день и даже после намеренно примененного бурного кипячения (результат на итоговой картинке). Дело, правда, совершенно не в том, что я отказался от "поджарок", а в том, что в результате этого отказа свекла оказалась в комбинации, доселе мной не используемой при приготовлении борща. Что же касается отказа от "поджарок", на мой взгляд, это сделало борщ воздушнее и нежнее - во всяком случае по спектру моих ощущений, которые я, конечно, никому не навязываю.

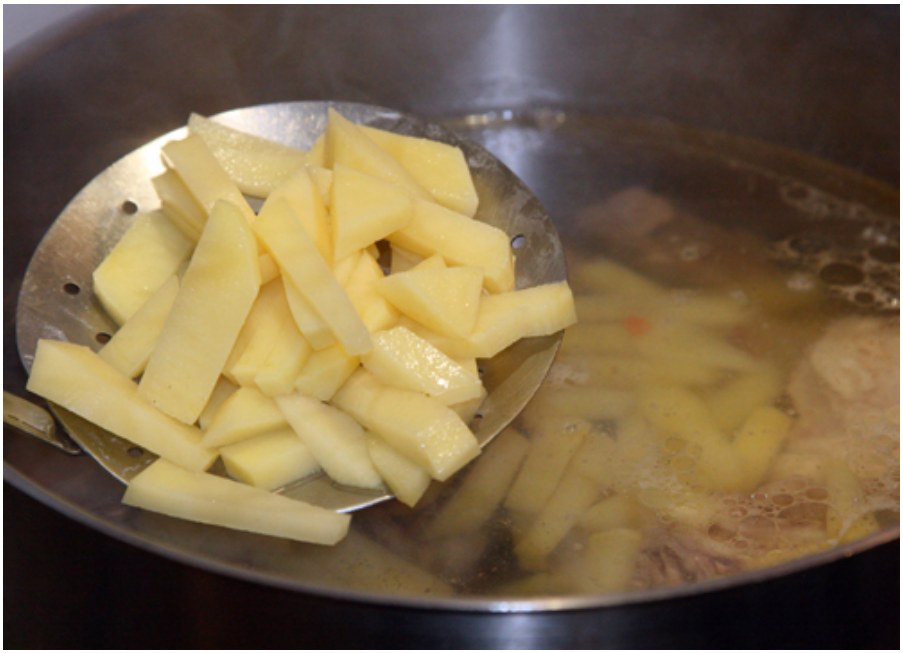
А комбинация приключилась следующая. Сначала в отдельную маленькую кастрюльку я поместил мелко нарезанные обесшкуренные помидоры (3 штуки среднего размера) и пюрировал их на слабом огне (с добавлением столовой ложки хорошей томатной пасты, чего не требуется при наличии хорошо созревших грунтовых азиатских или южных помидоров):

Затем добавил две свеклы, нарезанные кубиками (или тонкой соломкой)

Влил два черпака бульона из основной кастрюли, в котором варилась говяжья грудинка, и оставил тушиться под крышкой, пока совершались все остальные манипуляции по приготовлению

борща: варка бульона в течение двух часов (еще один черпак бульона был оставлен про запас), затем закладка мелко нарезанной моркови...

... через некоторое время - произвольно нарезанного картофеля...



...еще через некоторое время нарезанного полукольцами лука и болгарского перца...

..наконец, молодой капусты, за пять-семь минут до окончания варки:

А вот перед тем как пришел черед свёклы, я добавил в неё мелко рубленый чеснок, свежемолотый черный перец и оставленный впрок еще один черпак бульона:

Перемешал, дал вновь закипеть и выровнял кисло-сладкую

"среду соуса" несколькими каплями лимонного сока и щепоткой сахарного песка. Свеклу отправил в основную кастрюлю через пять-семь минут после закладки молодой капусты:

Ещё через пару минут, заправив борщ рубленой зеленью и выправив его на соль, снял кастрюлю с плиты и оставил борщ настиваться.

Почему тушение свёклы с помидорами обеспечило борщу устойчивый свекольный цвет на все последующие дни, для меня, честно говоря, загадка, ибо достаточной кислой средой я обеспечивал свёклу и прежде. Какая-либо случайность здесь исключена, поскольку через неделю я повторил эксперимент с тем же результатом. Какая-то, видимо, у свёклы с помидорами особая дружба получилась:). Попробуйте!

Пропорции и компоненты (6 порций борща):

1. Чуть более килограмма говяжьей грудинки средней жирности. Это, можно сказать, универсальный для борща отруб. Здесь вам и сахарная косточка - там, где кончик ребра упирается в хрящи, и, собственно сами хрящи, и жир, и мясо. Кости лучше разрубить, мясо, очистив от пленок, нарезать на куски величиной с грецкий орех.

2. Три литра холодной воды. Ею заливается разделанная грудинка. После закипания и удаления первой пены, в будущий бульон желтельно всыпать пару щепотей соли, она поможет последующему пеноотделению. После окончатльного удаления пены, в бульон желательно добавить несколько горошин черного перца, пару лавровых листа и кусочек какого-нибудь корня - петрушки, пастернака или имбиря, величиной с большой палец. Либо - разрезанную пополам морковь. Бульон обязательно нужно варить при слабом кипении под прикрытой крышкой не менее двух часов.

3. Одна порезанная кубиками или тонкой соломкой средняя морковь, закладывается после окончания варки бульона.

4. Две средние картофелины, порезанные произвольно. Закладываются через 10-15 мин после моркови.

5. Две средние луковицы и средний болгарский перец - закладываются через 10-15 минут после картофеля.

6. 300-350 граммов нашинкованной молодой (или не очень) капусты. Закладывается через 15 минут после лука и болгарского перца.

7. Три средних помидора для пюрирования и последующего тушения со свеклой

8. Две средние свеклы.

9 Два-три зубца чеснока.

10 Соль-перец-сахар-немного лимонного сока-рубленая зелень по вкусу.

Общее время приготовления свекольной заправки, пока варится борщ, 40 минут - 1 час.

Борщ как с мясом, но стопроцентно вегетарианский

Необходимые предупреждения:

1. О том, что этот борщ будет хотя бы отдаленно прозрачным, нужно забыть. Он прозрачным, разумеется, не будет, как не бывают прозрачными супы-пюре. И хотя мы и не ориентируемся на суп-пюре, какие-то его признаки (непрозрачность, например) обнаружатся в готовом блюде. Но это неизбежно, если мы стремимся к тому результату, который хотим получить – не просто «вегетарианский борщ», а «борщ как с мясом». Если часть овощей и фасоль не пюрировать, а просто из бульона удалить, вкус будущего борща будет менее выразительным и насыщенным. Так что решать только вам.

2.Пюрированная фасоль вызывает на поверхности бульона небольшую пену. Её следует, насколько это возможно, удалить, хотя полностью удалить пену всё равно не удастся. Но это не должно смущать. В последующем, при настаивании борща, пена полностью растворится.

Вкусовые пристрастия изменить непросто, а иногда даже невозможно, когда речь идёт не об экзотических блюдах или блюдах, без которых можно обойтись, а о самых-самых, что ни на есть ***повседневных***. Вот борщ, например. Мне ни разу не попадался стопроцентно вегетарианский вариант борща, о котором можно было сказать: да, он ничем по вкусу не отличается от мясного. Может, мне просто не везло (я не рассматриваю грибных борщей – это совсем другая история), а может, у меня вкус испорченный, хотя я о нём не могу сказать, что он зациклен на мясе. И тут мне попал на глаза рецепт… китайского борща (есть, оказывается, и такой). К вегетарианскому этот рецепт не имел никакого отношения, поскольку борщ готовился-таки на рыбном бульоне. Но некоторые технологические особенности «борща по-китайски» показались мне любопытными – это что-то вроде овощной атаки при белковом минимализме, хотя китайцы экономили и на овощах, поскольку их борщ был без капусты и даже без свеклы. И тогда я подумал, имея в виду упомянутые технологические особенности, что «борщ без мяса, но как с мясом» можно всё же сварить, если взять следующее (на 4 литра воды, то есть на борщ на сегодня, завтра и даже послезавтра):

1. Стакан сухой красной или белой фасоли, которую нужно на несколько часов замочить в подсоленной воде.

2. Одну среднюю репу (обязательно)

3. Две средние моркови (желательно)

4. Две-три средние свёклы (а какой без свёклы борщ, это основной его компонент)

5. Две-три средние луковицы.

6. Три-четыре зубца чеснока

7. Половинку болгарского (сладкого) перца (желательно)

8. Небольшой, размером с палец, кусок свежего имбирного корня или аналогичный кусок корня петрушки или пастернака

9. Две столовые ложки томатной пасты или четыре средних спелых помидора (летом)

10. Пару средних картофелин.

11. Граммов 300 свежей капусты

12. Столовую ложку свежевыжатого лимонного сока

13. Зелень, соль-перец по вкусу.

14. Три столовые ложки растительного масла.

Для начала почищенные и разрезанные пополам репку, одну морковь и одну из свёкол нужно уложить либо на сухую сковороду, либо на противень и отправить в разогретую до 180 градусов духовку, чтобы овощи запекались.

Тем временем с замоченной фасоли нужно слить воду, треть фасоли оставить на потом, а две трети залить четырьмя литрами холодной воды и поставить вариться при слабом кипении.

В сварившийся с фасолью «бульон» добавить запекшиеся овощи (совершенно нет необходимости запекать их до готовности, пусть, главное, они возьмутся легкой корочкой – процесс карамелизации, то есть изменения их вкусовых качеств пошёл). Пусть овощи поварятся с фасолью до полной готовности и фасоли и овощей.

Можно заняться овощной заправкой для будущего борща. Для этого разделаемся сначала с маслом – в будущем борще не должно быть и духа от привкуса растительного масла, ибо этот привкус появляется, каким бы «очищенным» масло не было. Для этого три-четыре столовые ложки растительного масла несильно разогреем на просторной сковороде и очень-очень бережно, избегая поджаривания, спассируем в нём два-три мелко нарезанных зубца чеснока и измельченный корень имбиря (или петрушки, или пастернака), пока чеснок не станет полупрозрачным.

Теперь туда же добавим нарезанный тонкими кольцами или полукольцами лук и столь же бережно, покуда он не станет полупрозрачным, спассируем и его. Только после этого добавим две-три столовые ложки томатной пасты (или измельченные, хорошо созревшие помидоры), продолжив пассировку, пока томат не станет ярко оранжевым.

Наконец, добавим нарезанные тонкой соломкой морковь (1 штуку), свёклу (1-2 штуки) и половинку нарезанного кубиками болгарского перца.

Из кастрюли с бульоном, который варится с фасолью и овощами, черпнём столько бульона, чтобы залить им содержимое

сковороды с запасом (это три-четыре черпака). Добавим столовую ложку свежевыжатого лимонного сока и, прикрыв крышкой, оставим тушиться при слабом кипении на всё оставшееся до полного приготовления борща время. То есть примерно на час. Это одна из важнейших, можно сказать ударных деталей будущего блюда, к которой мы еще вернёмся под занавес. Крышка здесь просто обязательна, если не хотите, чтобы половина вкуса борща растворилась в вашей кухонной вытяжке.

Убедившись, что фасоль и овощи в «бульоне» хорошо сварились, извлечем их из бульона, а сам бульон процедим. Вареные овощи и фасоль отправим в кухонный процессор, блендер или в мясорубку и измельчим до состояния пюре.

Фасолево-овощное пюре возвратим в кастрюлю с бульоном и добавим в него отложенную треть фасоли…

… и мелко нарезанный картофель.

Доведем бульон до кипения и при медленном последующем кипении, обязательно под прикрытой крышкой, поварим его до полной готовности фасоли. Желающие почувствовать картофель в борще в более, так сказать, брутальном виде, могут либо нарезать картофель крупнее, либо положить его в бульон чуть позже – с учётом, что картофель варится быстрее фасоли.

Убедившись, что фасоль сварилась, добавим капусту и сварим её до полуготовности.

Пока доходит капуста, вернёмся к овощной заправке. По сути дела, это наш своеобразный шедевр, который должен быть доведен до готовности на все сто. Что это значит. Это значит, что затушившиеся овощи, а главным образом соус, в котором они тушились, нужно отбалансировать на предмет соли-сахара-кислоты-остроты на все сто процентов, словно бы это самостоятельное блюдо. Только после достижения упомянутого баланса, при том, что капуста доведена до полуготовности, перемещаем овощную заправку непосредственно в кастрюлю с будущим борщом.

Перемешав борщ и выдержав минуту-две, подправим его на соль в соответствии с нашим вкусом, добавим либо столовую ложку рубленой петрушки, либо пару-тройку лавровых листьев и еще через две минуты слабого кипения снимем кастрюлю с плиты.

Дело, можно сказать, сделано, за исключением одного «но». Этому борщу обязательно нужно настояться под закрытой крышкой минимум час. Эта процедура только усилит и приумножит его вкусовые качества. Позже в крайнем случае его можно аккуратно подогреть.

Карчерато

Дословный перевод "карчерато" (carcerato) звучит не очень привлекательно - "тюремный суп", хотя, конечно, это блюдо тосканских крестьян никакого отношения к тюрьме не имеет. Для узилища оно слишком шикарное, но явно не для барствующих особ или ресторанов с мишленовскими звёздами. Карчерато груб по форме, посконен по содержанию, но, черт возьми, до чего же ловко придуман! Черпнув его гущи, в которой, как в нашей солянке, обязательно присутствует "сбор" из мяса, потрошков, домашней колбасы и сала, лишний раз убеждаешься в изобретательности бедноты, умеющей есть со вкусом, даже с шиком, да так есть, чтобы не на перинах потом возлежать, ковыряясь в зубах и отращивая животы, а работать - с удвоенной энергией. Карчерато - пища энергоёмкая. Разок попробовав карчерато несколько лет назад и сообразив, в чём его хитрости, не могу его не воспроизвести вновь. Попробуйте и вы, вам понравится.

Основной компонент карчерато, как я уже сказал - это мясной и около мясной сбор. То есть, мяса может не быть вообще, тут всё сгодится: субпродукты, в том числе куриные, колбаса - вареная, копченая или домашняя, разного рода копчености и "вялености". Главное, чем разнообразнее этот сбор, тем лучше - вы непременно ощутите в супе все его оттенки.

Другая важная особенность карчерато - все продукты для него должны быть мелко порезанными. Поэтому этот суп готовится относительно быстро, от силы полчаса. Наконец, в карчерато нет ни круп, ни бобовых, ни макаронных изделий. Их заменяет... черствый хлеб и пригорошня пармезана, которые обязательно кладутся в порционную тарелку. Словом, давайте посмотрим, как это делается.

На три порции супа я взял:

1. Примерно 100 граммов говяжьей мякоти
2. 100 граммов сала с мясными прожилками
3. 100 граммов домашней кровяной колбасы
4. 100 граммов бараньих почек, предварительно вымоченных в воде
5. Две-три столовые ложки оливкового масла
6. Две средние моркови
7. Одну среднюю луковицу
8. Два-три зубца чеснока
9. Несколько горошин черного перца
10. Несколько ломтиков хлеба - на свой вкус
11. Граммов 100 тертого пармезана.
12. Соль по вкусу.

Чтобы сало и другие мясные продукты было проще

измельчать, лучше их слегка подморозить в морозилке. Режем всё мелкими кубиками, чем мельче, тем лучше. Сало не смешиваем с другими продуктами.

Столь же мелко нарезаем морковь, лук и чеснок.

В подходящей для жарки посуде - котле, сковороде с высокими бортами или в стальной кастрюле разогреваем две-три столовые ложки оливкового масла и хорошенько обжариваем в нем мелко нарезанное сало с мясными прожилками - так, чтобы сало вытопилось до шкварок. Это, можно сказать, уже один из компонентов супа.

Теперь добавляем овощи, все сразу - морковь, лук и чеснок и хорошенько обжариваем их со шкварками.

Теперь очередь мясного сбора (у меня измельченная говядина, кровяная колбаса и почки). Быстро его обжариваем до полного выпаривания влаги.

Добавим примерно литр холодной воды, доведем до кипения и поварим при слабом кипении минут 20-25.

Карчерато относится к густым супам без бульонной основы, поэтому добавлять воду нужно, соотнося её количество с количеством гущи - иначе получится жиденькая баланда и название "карчерато" будет оправдано в прямом смысле слова. Иными словами, как у нас говорят о борще, в карчерато должна ложка стоять.

Перед окончанием готовки посолим суп по вкусу и на самом финише заправим его по вкусу несколькими раздробленными зернами черного перца.

В порционную тарелку положим пару тонких ломтиков черствого хлеба и несколько щепотей тертого пармезана.

И - зальём готовым карчерато. Вот так:

Пиёва (узбекский луковый суп)

Впервые о пиёве я услышал от отца. В голодные военные годы этот суп служил своеобразной палочкой-выручалочкой при тогдашнем "безрыбье" и практически бесхлебье, когда основой для лепешек служила джугаровая мука. И хотя, на мой взгляд, по вкусу и даже изысканности пиёва не уступает**европейским луковым супам**, неизменно содержа в себе восточную изюминку, вам вряд ли подадут этот суп в ресторане или в гостях. Не тот, так сказать, размах на фоне плова, лагмана и прочих знакомых нам азиатских вкусностей и пышностей. Ибо у пиёвы имидж блюда бедняков... Да и сам я, признаться, пробовал пиёву только в крестьянских домах. Но поскольку, как известно, голь на выдумку хитра, пиёва, при всём минимализме использованных в ней продуктов, доведена этой "голью" до вкусового совершенства. И хоть разок я рекомендую сотворить это замечательное блюдо на ваших, надеюсь, ломящихся от изобилия продуктов кухнях. Не пожалеете.

Сразу скажу, пиёва, как и её европейские собратья, имеет множество вариаций. От "голого" супа, в котором только лук, масло и вода до супа с добавлением помидоров и даже мяса. Мы же остановимся хоть и на скромном, но не совсем "голом"

варианте, для приготовления которого понадобится (2-3 порции):

1. С десяток луковиц (около килограмма) совершенно непринципиально каких сортов.
2. Примерно полкило косточек, с которых мясо практически снято (для плова или шашлыка)
3. 50 граммов растительного масла. Качество масла в данном случае имеет особое значение. Чем оно выше (в том числе по вкусу), тем содержательнее будет вкус самого супа. Растительные масла иногда комбинируют с животными жирами - курдючное сало, май (аналог ги), всё зависит от наличия и достатка. Я бы рекомендовал использовать оливковое масло холодного отжима.
4. Соль-перец по вкусу.

Как видим, ни вина, ни бульона, ни сыра, ни тостов (за исключением кусочков черствой лепешки) - этих обычных спутников европейских луковых супов - пиёва не предусматривает.

Для начала чистим и режем лук. Совершенно неважно как - кольцами, полукольцами, тонкими, потолще... Чем острее нож, тем больше гарантии, что лук не будет вышибать слезу.

В казане или воке разогреем масло и положим кости.

Кости обжарим очень хорошо, до темно-коричневого цвета оставшихся на них лоскутков мяса.

Затем убавим температуру и вольем примерно пол литра

горячей воды. Поджаренным косточкам нужно повариться при умеренном кипении минут 20. После чего нужно увеличить температуру и выпарить остатки влаги, чтобы остался ***только жир***

Косточки из жира удалим - они сделали своё делои больше нам не нужны - котел отставим в сторону, чтобы он подостыл и вынем из жира всё "лишнее" - осколки косточек, волокна мяса, что неизменно попадает в масло при жарке. Вернем котел на плиту, добавим в него лук и, постоянно его перемешивая, отрегулируем температуру под посудой так, чтобы лук не жарился, а томился. Это очень важно! ***Жареный-полуподжаренный лук в этом блюде нам не нужен категорически!***

Прикроем котел крышкой и будем томить лук, постоянно его перемешивая, не менее двух часов. Это минимум! Заодно понаблюдаем, как он будет менять цвет в ходе томления - от бледно-белого...

...до интенсивного кремового.

После двух часов томления вольем в лук примерно литр кипятка, дадим слабо покипеть три-четыре минуты и посолим по вкусу.

Перец - черный или красный - лучше добавить непосредственно в тарелку.

ЗЫ. В Средней Азии редко варят бульоны только для того, чтобы их потом добавлять в другие блюда. Таковы особенности этой кухни, где для плова предпочтителен всё же зирвак, а для многих супов - предварительные обжарки. Возможно, эти манипуляции и делают восточные блюда восточными… Это я к вопросу о том, почему бы для пиёвы не сварить бульон из тех же косточек отдельно. Можно, наверное, сварить. И вина добавить. И сыр. И в духовке потомить. Но это будет уже не пиёва - с только ей присущим вкусом и ароматом, которые заслуживают того, чтобы к ним приобщиться.

Чаннеки дал (постный гороховый суп)

Ведическая кухня (то есть исконно индийская) нравится мне тем, что практически на пустом месте можно сотворить полноценный обед. "Пустым местом" я называю отсутствие под рукой мяса, птицы, рыбы, с которыми можно всякого наворотить, ибо это база привычной для нас с вами кулинарии. Не дай бог, конечно, остаться без мяса, рыбы и птицы, но порою минимализм, коим является почти всё, что без мяса, рыбы и птицы, сам по себе очень неплох. До того неплох, что поражаешься, как это вообще могло получиться в плане полноценности и самодостаточности в контексте вкусовых восприятий. В этом смысле ведическая кухня - прекрасный образец того, как с помощью традиционных для неё технологических трюков можно получить блюдо, по вкусу и ароматам не уступающее большинству цветистых восточных блюд с мясом, рыбой или птицей.

Сидючи на даче, я приготовил чанне ки дал, своеобразный "змеиный супчик", к названию которого в Индии зачастую добавляют имя города, где он особо популярен - Джаганнатха-

Пури. Если слово "Джаганнатха" вам ни о чём не говорит, то, упрощая индийскую словесно-философскую вязь, напомню: это Кришна. А суп чанне ки дал - любимое блюдо Кришны, которое, приготовив, всегда ставят перед его изображением, отдавая, таким образом, дань уважения и любви Повелителю Вселенной. Недурственный обряд! Но нам, кулинарам, тем более интересно, что это за суп, которому Кришна всегда благодарно улыбается.

Возьмем на четыре порции:

1. Стакан сухого нута, который нужно замочить в воде не менее чем на 10-12 часов. Вместо нута вполне подойдет наш обычный желтый горох.
2. Две столовые ложки топленого или сливочного масла (жесткие вегетарианцы обходятся растительным)
3. Столовая ложка тертого имбиря
4. Две щепотки зиры.
5. Два зубчика чеснока. В Индии используют асафетиду - пряность, полученную из корня ферулы вонючей. По вкусу, аромату и запаху эта пряность сильно напоминает чеснок, только с более резким выражением. Настолько резким, что мне, честно говоря, асафетида не нравится. Не думаю, что она понравится большинству из вас. Если же захочется испытать - пожалуйста, на Сухаревку, в магазин индийских специй - для этого супа хватит чайной ложки асафетиды.
6. Три-четыре ложки либо кондитерской кокосовой стружки (всегда есть на рынках), либо свеженатертого кокосового ореха.
7. Пять-шесть свежих помидоров
8. Лимон.
9. Два лавровых листа.
10. Столовая ложка сахарной патоки или меда.

10 Соль, перец по вкусу, зелень для украшения.

Итак, отмокший нут зальем двумя литрами холодной воды, добавим две чайные ложки соли и два лавровых листа и поставим вариться.

В среднем замоченный нут разваривается до мягкости в течение часа. Но его нужно менно разварить до полной готовности, постоянно снимая пену.

Пока варится нут, готовим заправку для супа. В ложке распущенного на сковороде сливочного или топленого масла чуть потушим пару щепоток зиры, затем добавим столовую ложку тертого имбиря, два хорошо измельченных зубца чеснока, три-четыре столовые ложки кокосовой стружки или натертой "мякоти" кокосового ореха. И на небольших темпераьурных оборотах потушим эту смесь в течение 2-3 минут.

Отставим заправку в сторону и займемся помидорами. Надрезав каждый помидор крест-накрест, ошпарим их кипятком в подходящей миске, снимем шкурку, удалим жесткую плоть у черешка и порежем на дольки. Попробуем горох. Если он сварился, добавим в кастрюлю помидоры и столовую ложку сливочного масла и оставим вариться еще минут на 10.

Через 10 минут добавим заправку из смеси зиры, чеснока, кокосовой стружки и тертого имбиря.

Следом добавим столовую ложку патоки или мёда.

Дадим супу слабо покипеть еще 2-3 минуты и в точности по Похлебкину окончательно его сбалансируем на предмет соли-сладости - кислоты-остроты, добавив, если это необходимо, сахарного песка, соли, перца и сока лимона. Оставим настояться на 20 минут. В порционную тарелку добвим кружок лимона, несколько кружков острого перца и немного свежей зелени.

Простая грибная солянка. Но - сборная

Всегда пытаюсь найти ответ на вопрос: почему мясные или рыбные солянки называют сборными, а грибные - простыми? Ведь даже самая каноническая рецептура грибной солянки предполагает минимальный, но "сбор". Грибов, сушеных и соленых - уже два вида, капусты, квашеной и свежей, - тоже. К тому же даже этот сбор можно увеличить. Свежие грибы - вот их третья ипостась. Свежие же, но экзотические, вроде трюфеля, четвертая... Хотя, наверное, нет. Разок попробовав трюфели с яйцом от мэтра этого деликатесного блюда под Тулузой, я теперь понимаю, что трюфелю в солянке делать нечего - даже в мизерном количестве. Пусть уж грибная солянка лучше останется "простой". А сам по себе этот суп хорош. Как и все солянки. Но в отличие от мясных или рыбных, эта солянка готовится довольно быстро - не больше часа на всё про всё.

Если вы хотите приготовить пять-шесть порций солянки (с меньшим объемом, наверное, нет смысла связываться, тем более она хорошо настаивается и день ото дня становится только лучше), нужно непременно взять:

1. 60-70 граммов сушеных белых грибов, которые за полчаса до начала варки следует залить небольшим количеством теплой воды, чтобы размякли.
2. 200-250 граммов соленых или маринованных грибов, любого вида.
3. Желательно еще граммов 100 свежих грибов, хотя бы из круглогодично доступных - вешенок или шампиньонов.
4. 250 граммов квашеной капусты с рассолом
5. 300 граммов свежей капусты
6. Две-три средние луковицы
7. Одну-две средние моркови
8. Небольшой корень петрушки
9. Два-три спелых помидора, либо 150-200 граммов обесшкуренных и законсервированных в собственном соку.
10. Столовую ложку зелени петрушки и столько же укропа
11. Несколько горошин черного перца, один лавровый лист
12. Две-три столовые ложки растительного масла.
13. Немного свежевыжатого лимонного сока - исключительно для корректировки кислой составляющей солянки.
14. Оливки, каперсы, ломтики лимона, сметану - для

добавления в порционные тарелки.

Итак, размягшие белые грибы с той водой, в которой они размокали, поместим в кастрюлю, добавим целиком морковь, корень петрушки и зальем двумя с половиной литрами холодной воды. Доведем до кипения, убавим температуру под кастрюлей, прикроем крышкой - и пусть себе бульон потихоньку варится минут 30-40.

Тем временем разогреем на сковороде пару ложек растительного масла и спассеруем в нем нарезанный кольцами или полукольцами лук - пока он не станет полупрозрачным. Добавим мелко нарезанные помидоры - свежие или консервированные в собственном соку.

Перемешаем и продолжим тушение овощей, не допуская полного выпаривания сока. Затем добавим измельченную квашеную капусту с небольшим количеством капустного рассола и горошинами черного перца.

Поверх квашеной капусты положим нарубленную свежую. Если обратили внимание, свежей капусты кладется больше, нежели квашеной. После уваривания свежей, пропорции капусты сравняются.

Овощную смесь перемешаем, чуть потушим и вольем пару черпаков грибного бульона, который ещё продолжает вариться.

Капусту нужно потушить практически до полной готовности, кондиция которой определяется уже нашими вкусовыми пристрастиями: кто-то любит, чтобы готовая капуста похрустывала, а кто-то предпочитает её мягкой. В соответствии с правилами варки такой солянки, заправка, при перемещении её в бульон, вариться далее уже практически не будет. Разве что совсем чуть-чуть.

Вернемся к бульону, в котором сушеные грибы и коренья поварились оговоренные 30-40 минут. Морковь и коренья удалим, а грибы вынем шумовкой и переложим на отдельную тарелку, чтобы остывали.

Бульон процедим и вернем в кастрюлю. Сваренные грибы мелко порежем, столь же мелко порежем соленые или маринованные грибы и добавим в бульон.

После того как он вскипит, соединим бульон с овощной заправкой.

После очередного закипания добавим свежие грибы - в данном случае шампиньоны, совсем немного. Их не стоит вываривать, чтобы не терять аромат.

Вновь доводим солянку до легкого кипения и проводим все финишные процедуры на предмет "соли-перца". То есть, выправляем окончательно на соль и балансируем кислоту, добавляя по чуть-чуть лимонного сока, поскольку кислоты помидоров и квашеной капусты может не хватить. Все эти процедуры - исключительно дело вкуса каждого.

Далее закладываем лавровый лист и по столовой ложке рубленой петрушки и укропа.

Закрываем кастрюлю крышкой, кастрюлю снимаем с плиты, чтобы солянка настоялась 15-20 минут. Идеально её настаивать в фарфоровой супнице или в керамическом горшке. Маслины-каперсы-сметана кладутся непосредственно в порционные тарелки.

ЗЫ. Если лук пассеровать в смеси растительного и сливочного масла, солянка приобретет нежные сливочные оттенки. Они станут гораздо ярче, если в том же сливочном масле слегка спассеровать и ломтики шампиньонов. Ну и, конечно, основной бал в грибной солянке правит сушеный белый гриб, раскрывающийся на все сто. Я намерено чуть увеличил его пропорции - и не пожалел об этом.

Сборная рыбная солянка

Возможно, я и неправ, но, полагаю, вершиной наших многокомпонентных супов были и остаются сборные солянки - мясные и рыбные. Да, конечно, хоть эти супы и сборные, чего попало туда не напихаешь. Даже несмотря на их эволюцию, прежде всего компонентную, если уж вести отсчет с времен оных, когда солянки уже существовали, но, допустим, с лимонами, оливками или каперсами была напряженка. Но, думаю, как минимум столетие они в своей эволюции всё же устаканились и с теми или иными вариациями обрели, так сказать, классические формы. В итоге - ни с чем не сравнимый освежающий вкус, рассыпающийся на тона и полутона, неповторимый аромат и буйство красок, радующих глаз. Причем, наиболее ярко это проявляется в рыбной солянке. Почему? Наверное потому, что основные (подчеркиваю, основные) составляющие такой солянки более разнообразны, чем в мясном варианте.

Для бульона я взял пару свежих карпов, общим весом чуть больше килограмма, полкило речных раков, небольшой корень петрушки и пару средних морковок.

Почищенных и выпотрошенных карпов нарезал на куски...

...а у раков, предварительно хорошо вымытых, отрезал хвосты (или шейки, как их еще называют) и отложил хвосты до поры до времени в сторону - их черед придет позже.

Куски карпов (включая головы) и раков (без хвостов) уложил в кастрюлю, добавил корень петрушки и морковь и залил тремя литрами холодной воды (указанные пропорции рассчитаны на 6-7 полновесных порций солянки).

Кастрюлю поставил на плиту, довел будущий бульон до кипения и, несколько раз тщательно сняв пену, оставил вариться при медленном кипении почти на час.

Тем временем взял 4 небольшие луковицы (крупные луковицы лучше избегать - в солянке очень хорошо смотрятся колечки лука, так сказать, целиком), нарезал их кольцами и в слегка разогретой сковороде распустил 70 граммов сливочного масла. Я намеренно отказался от растительного - в рыбном варианте использование сливочного масла придаёт супу особый нежный вкусовой оттенок. Не форсируя температуру, чтобы масло не горело, спассеровал в нем лук, пока он не стал полупрозрачным, и добавил три столовые ложки хорошей томатной пасты. (При наличии летних спелых помидоров, лучше использовать их).

Тщательно перемешал пасту с луком и продолжил пассеровку еще в течение 7-10 минут, пока томатная паста не изменила свои свойства.

Затем неспеша порезал небольшими кубиками три небольших соленых огурца и измельчил примерно 200 граммов соленых рыжиков - пусть тоже ждут своего часа.

Из поварившегося оговоренное выше время бульона извлек овощи, раков и кусочки рыбы. Далее они уже не пригодятся, хотя, если есть желание, и раками, и рыбой, посолив их крупной солью, вполне можно и закусить. И в покуда не процеженный бульон опустил раковые хвосты, дав им повариться в бульоне 10 минут. Затем вынул на отдельную тарелку остужаться - в вареном виде их легче очистить от панциря.

И только отварив раковые шейки процедил бульон - это обязательно, дабы удалить мелкие кости и прочие ненужные ошметки после первой варки. Отдельно вскипятил стакан огуречного рассола, разведенного черпаком бульона, и влил рассол в бульон.

Довёл бульон до слабого кипения и добавил в него спасерованный с томатной пастой лук

Дал заправке повариться под прикрытой крышкой и слабом

кипении в течение 10 минут и добавил загодя нарезанные огурцы и рыжики.

Еще через 10 минут умеренной варки положил в будущую солянку граммов 300 филе кеты, нарезанной кубиками. Вот тут в выборе бескостной рыбы большой простор - от осетрины, что близко к идеалу, до любого другого рыбного филе - кому что нравится.

Еще через пять минут настала очередь очищенным от панциря и относительно мелко порезанным раковым шейкам и нарезанным кружками оливкам без косточек. Оливки можно положить целиком, по несколько штук, уже в порционную тарелку, но порезанные они тоже смотрятся (и чувствуются) в солняке неплохо.

Наконец, еще через пять минут снял пробу на соль, которой, как видите, я ни разу не воспользовался в процессе варки, поскольку использовались соленые огурцы, и окончательно выправил суп на соль, тут же добавив четыре столовые ложки рубленой петрушки.

После этого прикрытую крышкой кастрюлю отставил в сторону и дал солянке настояться 20-25 минут.

Ломтик лимона, свежемолотый черный перец и сметану добавил непосредственно в порционную тарелку, обойдясь без каперсов, которые при желании можно положить в солянку с оливками в качестве опции.

Ещё одна версия борща

Я частенько варю борщ - всё же это одно из гениальнейших блюд нашей типичной кухни (чтобы уж не вдаваться в национальную принадлежность борща). Для дачи борщ - вообще самое то, что нужно: сварил его на пару-тройку дней (а день ото дня он только лучше становится), а сама его богатая, огнедышащая, взбадривающая "фактура" так и велит, чтобы под нее стаканчик пропустить. Граненый, выдержанный в морозильной камере до матовой изморози. В него холодной водочки плеснешь, дождешься слезы по отпотевающим граням и, прежде чем черпнуть ложку борща, сделаешь пару-тройку мощных глотков - и всё, жизнь удалась, если еще как следует закусишь борщом.

Ну так вот, коль мне борщ приходится варить часто, я всегда варю его по-разному. Не то что для того, чтобы приблизиться к некоему идеалу. Просто мне кажется, что и борщ должен быть разнообразным (даже "жареным"). Хотя некоторые вещи, обнаруженные, так сказать, методом тыка, я даже в стремлении к разнообразию стараюсь теперь оставлять неизменными. И получает очень и очень неплохо.

Да, конечно, "правильный" борщ надо бы готовить на комбинации мяса - свинине, говядины, иногда даже с добавлением утки или гуся. Но у меня как-то не получается дружбы с "комбинациями" (просто об этом не задумываешься, приобретая продукты), поэтому я использую либо баранину, либо говядину. Если говядину - чаще ребра, реже - грудинку. Мясо с косточками - обильно, килограмма полтора на 4-5 литров воды - обычно закладываю двумя-тремя крупными кусками, пену после закипания бульона тщательно снимаю и добавляю несколько горошин черного перца, пару лавровых листьев и "корешки". Чаще всего - это одна-две моркови целиком, иногда - небольшой корешок имбиря, как в этом случае (хотя совсем не обязательно), есть корень петрушки - добавляю его, подворачивается под руку репка - и она идет в дело. Словом, смысл в том, чтобы пара-тройка разных корней были в бульоне, причем целиком, чтобы их можно было в конце варки удалить. А еще я целиком добавляю одну очищенную свеклу, и через пару часов очень медленного кипения бульон становится интенсивно желтым, хоть и не стопроцентно прозрачным.

С точки зрения моего опыта, закладка целой свеклы на первоначальном этапе варки - очень важный ход, прежде всего отвечающий "компонентной" особенности борща. Ведь свекла, точнее, ее вкус во многом и определяет борщ и, собственно, делает борщ борщом. Но это, замечу, первая и отнюдь не последняя закладка свеклы во всем процессе священнодействия над этим вариантом борща.

Примерно через час варки я кладу в бульон совсем немного мелко нарезанной картошки, чтобы она разварилась до, так сказать, бесследного исчезновения. Иногда говорят, что картофель в борщ не добавляют. Возможно. Я пробовал и так, и эдак. С картофелем борщ вкуснее. Но еще лучше он получается, когда картофель разваривается до состояния взвеси. Он как бы есть и его как бы нет.

Отдельная история, которая начинается по ходу варки бульона, это овощная заправка для борща, состоящая из лука, чеснока, сладкого перца, помидоров (или томатной пасты) и свёклы. Лук с чесноком пассеруются либо в растопленном сале, либо на растительном масле, аккуратно, чтобы не допустить поджаривания. Потом в дело идут помидоры (или томатная паста) - опять же аккуратно, почти до полного выпаривания влаги. Затем добавляется мелко нарезанный перец, а за ним - мелко нашинкованная свекла. Два-три движения лопаткой, чтобы все перемешалось и чуть подтушилось, затем - два-три черпака бульона из кастрюли и немного кипятка, чтобы жидкость

полностью закрыла заправку. Теперь одна-две столовые ложки винного уксуса или лимонного сока, пара щепоток сахарного песка и немного свежемолотого черного перца. Под крышкой и параллельно с бульоном овощи тушатся около часа при очень умеренной температуре, пока, собственно, не превратятся в заправку. Словом, обычная процедура. Но, как видите, я больше моркови не добавляю. так или иначе нарезанная, обжаренная и даже тушенная, она выбивается из общей картины блюда с точки зрения тактильных ощущений. Нет, морковь самодостаточна в качестве "корешков" в бульоне, больше она в борще не нужна.

После того, как бульон заложена мелко нарезанная капуста, которая варится до полуготовности (молодая капуста варится еще меньше), заправка отправляется в кастрюлю. Борщу остается вариться не более 10 минут.

Только на этом этапе я начинаю выправлять его на соль и, если есть такая необходимость, на сахар тоже, балансируя его окончательно. Но перед тем как выключить конфорку, оживляю, так сказать, чесночную нотку борща, без которой он немыслим. Иногда с мелко нарубленным чесноком я еще добавляю и рубленую зелень.

Борщ лучше настаивать вне плиты, минут 15-20 хотя бы. Потом я вынимаю из него мясо и кости на отдельную тарелку и отработавшие своё корешки. Настоявшийся с толикой зелени и даже мелко рубленного чеснока борщ можно разливать по тарелкам, предлагая желающим сметаны. Кому побольше гущи, кому - пожиже. Это уже вопрос приоритетов, которые глупо навязывать. Что до процедуры борщеварения, вот эта, вышеизложенная, мне больше по душе. Попробуйте как-нибудь из любопытства.

Пассерованный грибной суп

Всё оно ничего - в супах, сваренных из свежих грибов, но, честно говоря, ни вид самих грибов, ни их вкус, ни их консистенция мне не особо нравятся. Безусловно, многое они отдали в бульон, за что им спасибо, конечно. Но вот как бы всё-таки двух зайцев убить, чтобы и суп благоухал грибными ароматами, и сами ломтики грибов радовали? Для этого лучше всего подойдет, подумал я, один из вспомогательных способов обработки продуктов, которые закладывают в супы - пассерование. То есть, не жарение, а фактически варка измельченных продуктов в масле, которая отлично, если вспомнить пассерование овощей для борщей или солянок, сохраняет и форму продуктов, и их вкус, и одновременно рождает новые вкусовые ноты.

Я взял примерно килограмм (на 4-5 порций супа) свежих лесных грибов, среди которых и белые, и подосиновик, и даже подберезовик, почистил их и промыл.

Затем покрошил произвольно грибы прямо в котелок, в котором будет вариться суп, и добавил примерно 100 граммов сливочного масла. Температура огня, ниже умеренной, неспеша растопила масло, потом выступил грибной сок и потихоньку-

потихоньку, по мере выпаривания сока, процесс пассерования пошел. Оставалось только время от времени перемешивать грибы и следить за температурой - какое-либо обжаривание продуктов мне было ни к чему.

Как только грибной сок практически выпарился, а масло, в котором варились грибы, соответственно, пропиталось грибными вкусом и ароматом, я продолжил пассерование, добавив в грибы две мелко нарезанные луковицы и небольшую, нарезанную соломкой морковь. Столь незначительное количество моркови радикального влияния на вкус супа не оказывает, но зато хорошо этот суп облагораживает - он менее скучен на вид и уныл.

Ну вот морковь в грибах смягчилась, стала эластичной, лук приобрел полупрозрачность. Теперь можно усилить огонь и влить в грибы примерно полтора литра холодной или горячей воды и довести воду до кипения, сразу же вновь снизив температуру. Супы вообще недопустимо варить не только при сильном, но и среднем кипении.

Во вскипевший бульон я положил пару небольших картофелин, нарезанных брусками. В принципе, на этом можно и остановиться, но...

...совсем неплохо в таком супе смотрится четверть горстки либо вермишели, либо домашней лапши, либо предварительно отваренной перловки. Всё это закладывается после того, как картофель будет сварен до готовности.

Перед тем как вермишель сварится полностью (общее время ее варки 3-4 минуты) суп можно посолить по вкусу, добавить в него немного свежемолотого черного перца и горстку рубленой зелени - укропа или петрушки.

Через две минуты варки суп готов. Теперь его желательно закрыть крышкой и дать настояться (вне плиты) 15-20 минут - это значительно улучшит его вкус. Таким же образом я попробовал сварить суп не из лесных грибов, а из шампиньонов. Результат значительно лучше результата традиционной варки таких супов. Словом, надо пробовать.

Легкая шурпа с пореем

Что-то намедни я задумался над темой, которая которая вряд ли когда пришла бы в мою головушку на предмет "подумать". Очевидно, это произошло при излишнем вслушивании в собственный организм, который требовал чего-нибудь горячего, но не очень жирного (нет, я был не с похмелья; с похмелья, как справедливо заметил Воланд, тянет на горячее, жирное и острое). Так вот, я подумал: а что привносит в заправочные супы, собственно, сама заправка - допустим, обжаренные и затушившиеся овощи? Ну, разумеется, вкус - он своеобразнее, нежели вкус просто положенных в суп овощей. Почему? Могу только догадываться: карамелизация отдельных овощей, изменение их свойств и т.д . Другое дело, что это редко корреспондируется с последующей легкостью самого супа. Ведь заправку нужно на каких-либо жирах предварительно обжаривать. И тогда я решил сварить обыкновенную шурпу, отличающуюся от традиционной наличием заправки. Но так сварить, чтобы разрешить противоречие "легкого" и "обжарки". Получилось на удивление очень и очень неплохо. Можно сказать, что даже очень хорошо. Попробуйте как-нибудь, взяв для такой шурпы (на четыре порции, а точнее - на две, потому что захочется добавки) следующее:

1. Граммов 500-700 бараньих косточек, желательно трубчатых, разрубленных пополам, с лопатки или задка, можно добавить ребрышек.
2. Граммов 200 относительно постной бараньей мякоти или столько кусочков бараньей корейки, сколько у вас порций (сало с корейки лучше удалить).
3. 1-2 средние репки
4. 2 средние моркови
5. 1-2 луковицы
6. 3-4 средних помидора
7. Половинку болгарского перца
8. 1 лук-порей
9. 3-4 средние картофелины
10. Горстку рубленой кинзы или базилика (последний предпочтительнее)
11. Соль, молотые красный и черный перец по вкусу. Щепотка зиры. По желанию можно добавить перечный стручок.

В моем списке не значится курдючное сало и какое-либо

масло (для обжарки заправки). Но я намеренно ухожу от лишних жиров, коль уж решил варишь "легкую" шурпу.

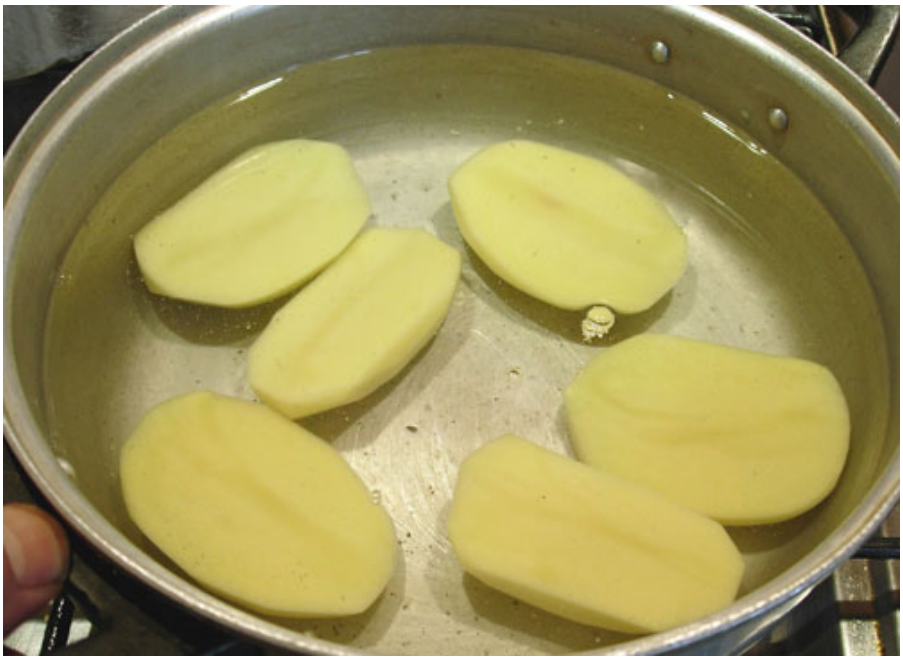
Сначала сварим крепкий бульон, положив в два с половиной - три литра холодной воды косточки и мясо (если используется порционная корейка, ее следует положить позже - с овощами).

Начинаем варить так. Сначала доводим будущий бульон до кипения, затем ослабляем температуру до умеренных значений и аккуратно снимаем пенку до тех пор, пока ее совсем не останется. Затем закладываем морковь, репу...

...и очищенную от шелухи луковицу (или две, если они небольшие). Если используются куски корейки, положить и их.

Доводим бульон до кипения и снижаем температуру под кастрюлей так, чтобы бульон кипел едва-едва. И пусть себе варится часика полтора под прикрытой крышкой вместе с "корешками", в качестве которых у нас использованы репа и морковь.

Пока бульон варится, неспеша отвариваем три-четыре картофелины, разрезанные пополам (те, что помельче, можно сварить целиком). Как правило (хотя у правил бывают исключения), картофель не варят в шурпе - и картофель, и шурпа, на мой взгляд, от этого только выигрывают.



Затем готовим овощи для заправки. Это, собственно, порей, половинка болгарского перца и помидоры, у которых (если они толстокорые) желательно шкурку снять, ошпарив помидоры кипятком.

Порей порежем на тонкие кольца, частично захватив зеленую часть лука, помидоры покрошим тонкими небольшими ломтиками, болгарский перец - мелкими кубиками. Нарезанные овощи выложим на сковороду и зальем тремя-четырьмя черпаками бульона, поварившегося примерно с час, стараясь прихватывать в черпак побольше костного жира.

Прикроем всё это хозяйство крышкой и потушим при температуре ниже умеренной 15-20 минут.

Как только бульон поварится оговренное выше время, удалим из него овощи и добавим потушившуюся заправку.

Вновь доведем до кипения, посолим и поперчим по вкусу черным и красным молотым перцем, добавим щепотку зиры. Через пять-семь минут слабого кипения можно положить рубленую кинзу или базилик, к зелени стОит добавить оставшееся измельченное перо лука-порея.

Еще минут через пять шурпу следует снять с плиты и оставить настояться на 10-15 минут. Как правило, мясо и косточки (если в них есть необходимость) вылавливают из готовой шурпы на отдельную общую тарелку, на которую (по желанию) выкладываются ранее выловленная морковь и репа, а также предварительно отваренный картофель. Часть картофеля и порезанную на куски мякоть баранины (или кусочки корейки) лучше разложить по порционным тарелкам, залив готовой шурпой.

Суп из вёшенок с домашней лапшой

Если вы приготовите этот незатейливый, на первый взгляд, суп, следуя указанным рекомендациям, откажите себе в желании попросить добавки, как бы вам не хотелось этого. А вам точно захочется, гарантирую. Дело в том, что попробовав намедни столовского «грибного» супа с лапшой (в целом неплохого с поправкой на общепит), я вышел из-за стола с ощущением, что в супе чего-то не хватало. Ну да, его, так называемого «навара» и не хватало. В контексте отдельно взятых грибных супов «навар» - вещь причудливая и парадоксальная, если не сказать, что фантомная. Это мясо с косточками или рыбьи головы дают «навар», во многом определяющий густоту, насыщенность и аромат готовящихся на их основе супов. А тут – «всего лишь» грибы. Причем, далеко не белые, а куда как более доступные во всех смыслах, – вешенки.

Скажете, что это и не грибы вовсе? В каком-то смысле да, - не боровики. Но все же грибы. Причем, своеобразные (с кулинарной точки зрения) – со своим тонким вкусом и ароматом, которые только усиливаются по мере концентрации самих грибов, если эту концентрацию еще и оттенить толикой соответствующих ингредиентов. Что хорошо – вешенки обычно продают гроздьями. Это фактически куст грибов, врастающих жесткими ножками в массивный грибной «мосол». Так вот, ножки и сам «мосол», как мне показалось, вполне способны сыграть роль «мяса с косточками» для создания пресловутого уже «навара» в супе из вешенок и радикально преобразить сам суп. Поэтому, исходя из того что бульона будет не менее трех литров, я взял килограмм вешенок, отделил шляпки и отложил их покуда в сторону.

Всё остальное - ножки, основание, к которым они крепились и даже крупные шляпки залил водой (примерно 3 литра),

добавив среднюю морковь и, опционно, один из белых кореньев (в данном случае корень хрена), если такие коренья есть под рукой. Кастрюлю поставил на плиту, воду довел до кипения и оставил вариться под прикрытой крышкой примерно на час на слабом-слабом огне.

Тем времнем в две трети стакана муки разбил два яйца, добавив в муку щепотку соли...

... тщательно вымесил тесто. Мука, как известно, бывает разной, поэтому не торопитесь её подсыпать, вымешивайте тесто, подсыпая муку только при необходимости. Если не уверены в количестве муки, положите её меньше, прежде чем вымешивать: в это тесто при вымешивании что-то вроде воды или молока не стОит добавлять категорически.

Вымешанному тесту, завернутому в салфетку, дал расстояться в течение 15 минут, затем раскатал из него тонкий сочень, оставив сочень подсушиваться еще минут на 15-20.

Сделал я это для того, чтобы из подсушенного сочня можно было проще и легче нарезать лапшу. Делается это так: сочень

нарезается на узкие, примерно в 5 см полоски, которые накладываются друг на друга и, собственно, поперек нарезается лапша - потолще или потоньше, это уже дело вкуса и не имеет принципиального значения.

Лапшу также слегка подсушил в духовке на противне.

Затем отложенные шляпки вешенок произвольно покрошил...

... и, вынув из бульона поварившиеся ножки и "мослы" вешенок, а также морковь и корень, добавил нарезанные шляпки, а в след за ними - порезанный небольшими кубиками картофель.

Покуда варится картофель, занялся заправкой, состоящей из очень умеренного количества продуктов. На такое количество грибов и объем бульона я взял одну среднюю луковицу, среднюю морковь и... половинку бочкового огурца. Огурец в данном случае - вещь тоже опционная, конечно, но легкая кислинка для супа из вешенок очень даже в "тему", а лимон для этого резковат. Заправку лучше пассеровать на 20-30 граммах распущенного сливочного масла, причем, начать лучше с лука, нарезанного тонкими полукольцами и добавить соломку моркови и огурца после того, как лук станет прозрачным. Морковь и огурцы пассеруются до смягчения моркови.

Заправку заложил после того, как сварился картофель, довел суп до кипения, добавил необходимое количество соли с учетом, что часть соли перешла в бульон из огурца.

Подсушенную в духовке лапшу обтряс в мелкоячеистом дуршлаге (можно использовать сито), чтобы удалить остатки муки и крошку, и отправил в суп.

Домашняя лапша варится быстро, минуты 3-4, на укус она должна быть очень упругой, даже полужесткой, но это не должно смущать - она дойдет до кондиции на остаточной температуре. А

вот во время варки лапши нужно окончательно выправить суп на соль, добавить свежемолотого перца и примерно столовую ложку рубленого укропа. Настоявшийся в течение 10-15 минут суп из вешенок заиграет как надо - во всей своей красе.

Мастава на бараньих косточках

Не знаю как вы, а вот из меня по утрам едок никакой. Я могу себя еще заставить проглотить бутерброд с маслом, запив его чаем, но - именно заставить. Однако, пусть и редко, но случаются ситуации, когда по утрам ищешь альтернативу хашу или шурпе, чтобы под "горячее, жирное и острое" опрокинуть почти замороженную рюмку водки и возвернуть все утраченные накануне иллюзии. И вот тогда на ум (в качестве альтернативы, повторюсь) приходит мастава - эта поистине пища богов, если боги едят с утра суп и если им случается накануне выпивать.

Мастава - блюдо узбекское, хотя во многих кухнях есть что-то похожее. И мастава бывает очень разная. Самая распространенная готовится на предварительно обжаренных продуктах. Для тех, кто, как говорится, в поле или в походе - это незаменимая в плане восполнения калорий вещь. Более изощренная мастава делается... на остатках вчерашнего плова, и это - настоящее искусство, повторять которое я вам не рекомендую, если нет определенных навыков. А еще бывает облегченная мастава, с минимальными зажарками, на косточках, о которой мы, собственно, сегодня и поговорим. На мой "вкус и цвет" - это наиболее подходящий для всех случаев жизни вариант. Если, конечно, вы готовите именно маставу, а не что-то иное.

Набор продуктов для всех видов маставы практически одинаков. Это баранина (мякоть и косточки). Это - рис. Это - лук, морковь, картофель, помидоры (или - томатная паста, которая предпочтительнее подобия наших европейских помидоров). Иногда в маставу добавляют репу. Но - только иногда. Это - очень небольшой набор специй. Обычно - черный и красный молотый перцы, зира или зерна кориандра. Это - немного зелени, той, какую вы любите. Чаще всего, уже в порционной тарелке маставу заправляют катыком (простоквашей) - так, как мы заправляем сметаной борщ. Но иногда в ход идет и курт (его можно рассмотреть на последнем снимке - он в виде белых шариков, чуть левее и выше самой тарелки) высушенная в тенечке сузьма, которая делается из того же катыка с удаленной сывороткой. Но заправка - тоже строго на любителя вещь, ибо, собственно, не она определяет общую картину блюда.

Итак, каждую баранью косточку мы разрубим пополам - сами, одним точным ударом кухонного топорика, чтобы не создавать костного крошева, добавим к ним пару кусков мякоти (граммов 200), зальем 3-4 литрами холодной воды и поставим вариться. Как только бульон вскипит, тщательно снимем пенку и добавим

целую очищенную морковь и несколько горошин черного перца. Теперь под прикрытой крышкой, при очень умеренном (даже слабом) кипении косточкам и части мякоти следует повариться около часа.

Через час положим в бульон нарезанную кружками (или соломкой) еще одну среднюю морковь и пару средних картофелин, нарезанных, желательно, помельче.

Пока картофель и морковь варятся (в общей сложности 10-15 минут, что вовсе еще не означает их готовности), соорудим заправку для маставы. Две-три тонко нарезанные луковицы спассеруем в двух-трех столовых ложках умеренно разогретого растительного масла до карамелизации лука, то есть, пока он не станет полупрозрачным и даже слегка обжаренным. Затем добавим пару ложек хорошей томатной пасты (или два-три хороших обесшкуренных помидора, мелко нарезанных).

Тщательно перемешаем томатную пасту с луком и продолжим пассеровку, чтобы и томатная паста начала карамелизоваться. Только после этого отложим сковороду с заправкой в сторону и вернемся к супу.

Картофель и нарезанная морковь поварились 10-15 минут, самое время заложить в будущую маставу рис. Во многих рецептах маставы его закладывают, на мой взгляд, чрезмерно,

отчего мастава в готовом виде приобретает консистенцию полужидкой каши. Нам этого не надо. На тот объем бульона, что у меня (около трех литров, а это пять-шесть полноценных порций полноценного супа) я предлагаю закладывать не более трех столовых ложек риса - любого.

Поварив рис еще десять минут, положим в суп заправку - спассерованные лук и томат. Дадим вскипеть и только после этого посолим будущую маставу по вкусу, добавим (по вкусу же) острого молотого перца, щепотку зиры или молотых семян кориандра и доварим суп до полной готовности риса.

Потом всыпем пару столовых ложек измельченной зелени - укропа, кинзы или базилика (про джамбул нет смысла говорить: ни разу не видел его в наших широтах) и дадим маставе настояться вне плиты в течение 15-20 минут. Если уж организм сильно изнурен, есть смысл еще в процессе готовки пропустить пару рюмочек, ничем не закусывая. Тем удивительнее и жарче разольется по телу (а местами и по душе) сваренная на бараньих косточках мастава (если ее еще заправить кислым молоком).

Гороховый суп с копченостями

Гороховым супам с копченостями несть числа - в плане рецептуры, конечно, и используемых продуктов. И зачастую это правильные супы, то есть вкусные, насыщенные, при том, что ингредиентов обычно не так уж много и сами супы по приготовлению довольно незатейливы. Единственное, что мне не нравится в этих супах (у вас, разумеется, может быть свое отношение) - это, мягко говоря, неважный внешний вид, плохо способствующий аппетиту . Поэтому обычно я его готовлю так.

Примерно стакан (200 граммов) лущеного или колотого гороха заливаю водой на несколько часов - чтобы он отмокал (речь о 5-6 порциях супа). Затем беру около килограмма говядины - лучше всего мякоти, срезанной с голенной части, которую обычно используют для студней, и граммов 300-400 свиных ребер горячего копчения (довольно распространенный в колбасных отделах продукт). Мясо режу несколькими крупными кусками, ребра распускаю вдоль по порционным кусочкам. Если ребра длинные, разрубаю кости пополам. На мой, взгляд, подобная комбинация хороша в двух смыслах: голенное мясо дает хороший насыщенный бульон, близкий к желеобразному. А толика копченостей на кости - тот самый аромат, за что мы и любим гороховый суп с копченостями.

Мясо заливаю 3-4 литрами холодной воды, довожу до кипения, снимаю пену, добавляю несколько горошин перца и оставляю вариться при слабом кипении и прикрытой крышке около часа. Затем добавляю копченые свиные ребрышки, поскольку долго варить их нет смысла - они продаются в копчено-вареном виде. И тут же кладу в бульон нарезанный кубиками картофель (обычно пару средних клубней)...

...вслед за картофелем, как только бульон вновь вскипит, - выдержанный в воде горох.

Несколько важных замечаний.

Первое: если горох не вымачивать, то его нужно будет заложить задолго до закладки картофеля и варить не менее 25-30 минут, практически до полуготовности.

Второе: если горох все же замочен и вы заинтересованы в том, чтобы в пюре в процессе варки он превратился лишь частично, дабы в готовом блюде оставались целые горошины, - то после картофеля следует заложить только половину гороха, остальную добавить минут за 15 до окончания варки.

Третье: картофель, если он вам не нравится в готовом блюде в сильно разваренном виде, разумеется можно добавить в бульон после гороха, дав гороху повариться 10-15 минут.

Далее я делаю так. На горячей сковороде распускаю граммов 50 сливочного масла и, не форсируя температуру под сковородой, слегка обжариваю в масле пару средних головок лука, нарезанных полукольцами. Собственно, это даже не обжарка, а пассерование - до тех пор пока лук не станет полупрозрачным и пока не начнется процесс его карамелизации. Только потом добавляю пару ложек качественной томатной пасты (или два-три обесшкуренных и мелко нарезанных помидора, если позволяет сезон).

Пасту тщательно перемешиваю с луком и продолжаю обжарку-пассеровку до карамелизации томата - пока он не примет густо-оранжевый оттенок. Карамелизация лука и томата - очень важная с точки зрения изменения вкусовых качеств этих продуктов вещь и ей не стоит пренебрегать не только в этом случае, но и в любом другом, когда вы готовите заправочные супы (вынужден говорить об этом, поскольку при приготовлении подобной заправки многие проводят обжарку или пассерование овощей абы как). Затем можно добавить в заправку мелко нарезанную (кружками,полукружьями, соломкой - как нравится) морковь, продолжив легкую обжарку еще в течение 7-10 минут.

Теперь можно вернуться непосредственно к супу. Я сторонник сильно разваренного гороха и картофеля. Сочетание этих продуктов создают, на мой взгляд, идеальную для этого блюда "взвесь", делая его фактурным и необыкновенно вкусным. Так вот, если эта "взвесь" появилась, горох и картофель сильно разварены, я добавляю поджарку из лука-томата-моркови. Томат, понятное дело, вносит в "картину" блюда не только характерную кислинку, но и соответствующий оттенок.

Еще раз довожу суп до слабого кипения и только после этого солю до разумного, при необходимости добавляю пару щепоток сахарного песка и закладываю два-три лавровых листа. Еще десять минут медленной варки - и суп можно снимать с плиты, дав ему настояться в течение пятнадцати минут.

"Жареный" борщ

Не знаю, кого как, но меня супы, приготовленные "в одной посуде", когда отпадает необходимость привлекать дополнительные сковородки для раздельной обжарки овощей, привлекают больше и больше. Конечно, если речь идет о так называемых прозрачных супах, радующих, помимо вкуса, цветом бульона, о каких-либо обжарках не может быть и речи. Ну, а если это, допустим, солянка или борщ? Или иной "цветной" суп? И ежели, допустим, готовить приходится в походных условиях, когда на все про все один котел? Шаг влево, шаг вправо - уже расстрел? Впрочем, у "жареных" супов, в отличие от их аналогов, приготовленных вполне традиционным способом, есть еще одно неоспоримое преимущество - скорость. Это при том, что сохраняется главное качество - отменный вкус. Попробуйте приготовить "жареным способом", например, борщ, рецепт которого я привожу ниже. Он ничем не уступит обычному борщу, который "съедает" в среднем 3-4 часа на готовку. И в любом случае останется в ваших запасниках в качестве необходимой альтернативы, которая, конечно, вовсе не отменяет приготовление супов классическим способом.

Итак, коль речь идет о том, что варить и жарить мы будем в одной посуде, выберем для начала соответствующую этим действиям посуду - котелок, казан, вок, стальную кастрюлю или, как у меня - кастрюлю-скороварку, которую я использую как обычную кастрюлю. Нальем и разогреем на донышке кастрюли примерно 50 граммов растительного масла. Затем слегка обжарим в нем граммов 400 порезанного на порционные кусочки мяса и пару-тройку косточек. (В скобках замечу, что такое сочетание "косточки-мясо" наиболее оптимальное в плане вкуса будущего блюда. Мясо и косточки могут быть любыми - бараньими, свиными или говяжьими. У меня, например, использована говяжья грудинка).

Затем добавим нарезанную кольцами или полукольцами крупную луковицу (или две средние), одну произвольно измельченную морковь и столь же произвольно измельченную половинку сладкого перца. Перемешаем с косточками и продолжим обжарку - опять же аккуратно, стремясь, главным образом, просто смягчить овощи.

А теперь внимание: мы, по сути, начинаем формировать основу будущего борща, главной составляющей которой является, как известно свекла. Если у нас с вами свекла мелкая, то мы используем ее целиком (очистив, разумеется, шкурку). Если крупная, то используем только половинку. Как измельчать свеклу - каждый решает сам. Главное, чтобы она была либо нарезана очень мелко, либо натерта на крупной терке. Суть этого трюка в том, чтобы максимально выбрать свекольный вкус, а саму свеклу как бы растворить, потому что на данном этапе, поскольку борщу еще вариться и вариться, сохранить характерный для борща свекольный цвет все равно не удастся. Итак, слегка обжарив овощи с косточками, добавляем в поджарку мелко нарезанную или протертую на крупной терке свеклу.

Перемешав свеклу с поджаркой, добавим два-три произвольно измельченных помидора. Если помидоров нет, можно использовать томатную пасту - не более двух столовых ложек.

Еще немного потушив поджарку, добавляем одну-две картофелины, нарезанные небольшими кубиками.

Вслед за картофелем вольем в посуду примерно два литра кипятка. Как только будущий борщ вскипит, посолим его по вкусу, поперчим свежемолотым перцем и оставим вариться при очень умеренном кипении и под прикрытой крышкой на полчаса.

Через полчаса заложим мелко нашинкованную капусту - не более 100-150 граммов и продолжим варку до той степени готовности капусты, какая вам нравится. Я, например, предпочитаю, чтобы капуста в готовом борще похрустывала, поэтому варю ее не более пяти минут.

Пока капуста варится, готовим вторую "партию" свеклы. На этот раз ее лучше, конечно, натереть на крупной терке, поскольку основная задача второй закладки свеклы - придать борщу характерный свекольный цвет (хотя для части населения России характерный цвет борща - оранжевый, томатный) и вариться свекла будет очень недолго. Добавляем свеклу в борщ только тогда, когда капуста сварится до нужной нам "кондиции".

Вслед за свеклой, если борщу при предварительной пробе не будет хватать кислоты, компенсируем эту нехватку небольшим количеством лимонного сока. Затем добавляем два-три измельченных зубца чеснока, немного свежей рубленой зелени - петрушки, кинзы или укропа - и острого перца (по желанию).

Варим борщ еще две-три минуты и отставляем на 10 минут в сторону - чтобы настоялся. Ну, а как его подавать, - каждый сам разберется. Сметана к борщу - не обязательна, но желательна, как и желательна щепотка свежей зелени.

Хитрый рыбный суп

Когда мне "попадается" хорошая, свежая да еще и трепыхающаяся севрюжка, друзья мои (ну, известно где попадается - на рынке или в супермаркете), я даже и не думаю, как именно ее приготовить. Было бы под рукой хорошее белое вино, корешки да картошечка, которая в винно-севрюжьем бульоне разварилась бы до легкой взвеси, да несколько раздавленных перечных зернышек на финише - и желать более нечего! Но то севрюжка. А ежели не севрюжка, ежели обыкновенная рыба и ежели не хочется останавливаться на туче вариантов "обычных" рыбных супов? Сорванная намедни на даче ветка жасмина выстроила вдруг в моей голове некий ассоциативный ряд, тем более, что в миске у меня трепыхалось несколько свежих карпов, а варить из них не интересный рыбный суп уж очень не хотелось. Жасмин мне напомнил Китай, уютные прудики с карпами и специальные колодцы, где выращивают змееголовов, к которым мы, может, когда-нибудь в гастрономическом плане вернемся. А ассоциации концентрировались уже на раскаленных боках и почти забытом аромате печеной рыбы. Стоп! Вот это, друзья мои, то, что нам и нужно.

Срежем-ка для начала у выпотрошенных и промытых карпов (или большого карпа) филе со спинки, сделав надрез вдоль хребтовой кости до хвоста...

...затем - вдоль спинного плавника.

Вынем, насколько это возможно, из филе мелкие косточки, чуть его посолим, взвбрызнем лимонным соком и оставим мариноваться на то время,пока готовится бульон.

Готовить бульон мы будем так. Сначала вскипятим в кастрюле воду (на килограмм рыбы - примерно 2,5 литра воды), а

затем на хорошо разогретой сухой сковороде слегка, так сказать, подпечем с обеих сторон филированных карпов (или куски большого карпа). Но только слегка:

Подпеченную рыбу опустим в кастрюлю с закипевшей водой, добавив несколько веточек кинзы (или петрушки) и несколько раздавленных зерен черного перца

Доведем бульон до кипения, осторожно снимем пену, прикроем кастрюлю крышкой и оставим вариться на очень умеренном огне примерно на час.

Пока же очень тонко нарежем половинку среднего сладкого перца и покрошим несколько стрелок зеленого лука.

Затем на разогретой сухой сковороде подзапечем (до легкой карамелизации) сладкий перец, следя за тем, чтобы он не подгорел.

После того как бульон поварится отпущенный ему час, тщательно его процедим, выбросив сварившуюся рыбу и зелень, вновь дадим вскипеть и добавим запеченный перец, зеленый лук и замаринованные кусочки филе.

Слегка посолим и дадим супу потихоньку повариться еще

7-10 минут. В это время в половине стакана теплой воды разведем две чайные ложки крахмала, в отдельной плошке отделим яичный желток от белка, белок взобьём вилкой или венчиком до пены.

Вернемся к супу, который уже поварился отпущенные 7-10 минут. Окончательно выправим его на соль и, помешивая ложкой поверхность супа, вольём разведенный в воде крахмал, дав ему загустеть, затем добавим взбитый белок. Еще раз пробежимся ложкой по поверхности супа и, чтобы белок не успел свернуться, снимем кастрюлю с плиты.

Этот суп лучше всего подавать со свежей зеленью и парой кружочков лимона. Ну а то обстоятельство, что мы не просто положили рыбу и перец в кастрюлю, а предварительно их слегка запекли, совершенно изменит вкусовую палитру этого замечательного рыбного супа.

ЗЫ. Жасмин, понятное дело, принял участие в приготовлении супа только в качестве ассоциаций.

Щи уральские по вологодски

Офис, где расположена наша редакция, находится в довольно бойком месте. Поэтому в плане "перекусить" здесь особых проблем нет. Хочешь - иди в помпезный "Яр" или, перейдя Ленинградку, - в не менее помпезный (по ценам и уровню обслуживания) "Есть место". А хочешь - в простенькую забегаловку, которая косит под ту или иную национальную кухню. Но это, конечно, лишь в том случае, если обладаешь достаточным для этого временем (и средствами, чтобы ежедневно обедать в "Яре", который по качеству блюд явно отстает от внешнего лоска). Поэтому, более или менее изучив окрестности и поняв уже на собственном опыте, что ресторанная вывеска сама по себе ровным счетом ничего не значит, я заглянул как-то в заштатную столовку с ностальгическими подносами, ностальгической раздачей и столь же ностальгической пухлой теткой "на кассе". Взяв подостывшие "щи уральские" за 12 рублей, которые почему-то дали сто очков вперед ресторанному двухсотрублевому "московскому борщу" на бульонном кубике в плошке для двухмесячных котят, я и сам ударился в ностальгию. Ведь это были "щи уральские", опробованные мной во второй раз в жизни. А впервые меня ими угостили лет двадцать назад в деревеньке, расположенной (прошу прощения за каламбур) в самой глубине... вологодской глубинки. Почему вологодской, а не уральской? Да потому, наверное, что "мои" вологжане и не считали эти щи уральскими. И потому, наверное, что наши представления о "географической" привязке тех или иных блюд не всегда соответствуют действительному положению вещей. И еще потому, что нацеленность на какие-то конкретные ощущения и впечатления, почву для которых иногда невольно готовят этнографы, зачастую не оправдывается. "А ну-ка, девчонки, - попросил я тогда окающих и произносящих странные глаголы ("пЕтать", "обряжАться") деревенских женщин, - спойте-ка что-нибудь, что вы обычно поете". И - не поверил собственным ушам, настроенным услышать под бочковые огурчики, грибки, холодец, щи и почти опорожненную бутылку водки что-то экзотическое для городского жителя. Ибо женщины спели... "Арлекино" , правда, не в бодрой пугачевской тональности, а на свой своеобразный, затяжной, "застольный" манер... Впрочем, чего уж там говорить! Под щи уральские по-вологодски и поётся, и пьётся хорошо, а если их еще и настоять в погребке, да с утреца под холодную рюмку!.. Попробуйте (я имею в виду не рюмку) - приготовить эти щи несложно, если...

...если у вас есть (пять-шесть порций):

1.Около килограмма нежирной грудинки.
2. Полкило цыплячьих желудков.
3.Полкило квашеной капусты.
4. Треть стакана перловой крупы.
5. Четыре-пять луковиц.
6. Пара морковок.
7. Три-четыре столовые ложки томатной пасты.
8. Две средние картофелины.
9. Немного свежей зелени, черного и красного (по желанию) перца, два зубца чеснока для заправки и бутылка... эээээ... маленький кусочек сливочного масла.

Первым делом нужно сварить крепкий мясной бульон на грудинке, для чего грудинку режем на крупные куски, удалив лишний жир - нам нужен крепкий, а не жирный бульон. Куски грудинки с парой очищенных луковиц и парой очищенных морковок заливаем примерно четырьмя литрами холодной воды и ставим на огонь - пусть себе с часик поварятся. Не забудем снимать с закипевшего бульона пенку и ни в коем случае не солим.

Тем временем готовим перловую крупу, которую нужно

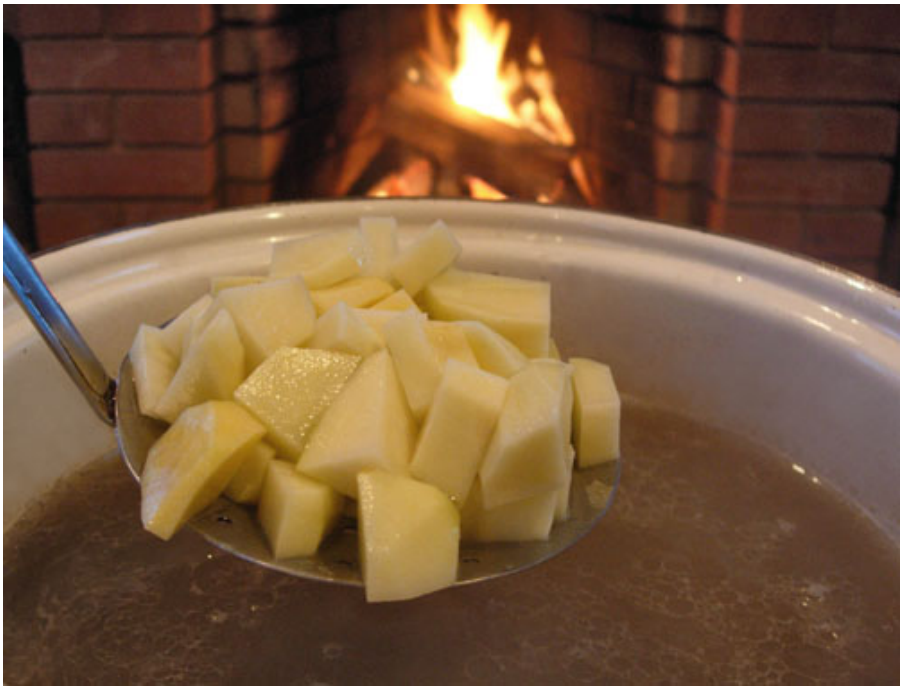
просто промыть, и цыплячьи желудки. Вот их нужно промыть тщательно, а затем нарезать небольшими произвольными кусочками.

Как только бульон сварится, мясо и овощи из него можно удалить - они не пригодятся (овощи уж точно не пригодятся, а мясо пере окончанием варки, если есть желание, можно вернуть в щи). Затем заложить перловую крупу, порезанные желудочки и вновь поставить вариться минут на 20.

Через 20 минут можно снять пробу. Нужно, чтобы перловка дошла почти до готовности. Если не дойдет, - поварить еще.

Тем временем тонкими кольцами нарезаем две луковицы и слегка обжариваем их распущенном сливочном масле (20-30 граммов), пока лук не станет прозрачным. Затем добавляем три-четыре ложки томатной пасты и обжариваем ее с луком еще не более пяти-семи минут.

Как только перловая крупа дойдет таки почти до готовности, закладываем в будущие щи порезанный кубиками картофель.



Доводим бульон до кипения и добавляем в него обжаренный с томатной пастой лук.

Вновь даем щам закипеть и закладываем квашеную капусту, которую, если волокна длинные, желательно порезать. Капусту перед закладкой не отжимаем, более того, если имеется "лишний" капустный рассол, добавляем и его - примерно стакан.

Далее довариваем щи до той степени мягкости капусты, кому какая нравится. Любители похрустеть капустой, могут заканчивать варку минут через 10 после ее закладки, ну а любители капусты помягче растягивают удовольствие варки еще на 20 минут. Перед окончанием варки щи можно выправить на соль, досолив, если нужно (обычно хватает "солености" самой капусты), заправить черным свежемолотым перцем, измельченным чесноком и укропом, снять с плиты и дать настояться щам хотя бы 10-15 минут. Подать со свежей зеленью и смесью сметаны и сливок. Ну и со всем необходимым остальным. Вот так:

Суп от головной боли

Простенькие супы с минимальным количеством продуктов интригуют прежде всего тем, что умом вроде понимаешь: маловат набор, чтобы на финише получить цветистый и по палитре, и по вкусу результат. Но давит, ох, как давит при этом опыт, так сказать, прогрессивного человечества, некогда что-то изобретшего и навсегда зафиксировавшего изобретение в кулинарных скрижалях. Ну вот посмотрите сами: китайский «суп от головной боли», всего-то состоящий из белого перца, рыбы, соли, уксуса, зеленого лука для украшения и, само собой, воды. Что же заставит его «заиграть» как положено? Нет, не в плане снятия головной боли (от приготовления столь простеньких блюд голова не болит), а в плане полноценного супа? А вот сейчас посмотрим.

Итак, налив в кастрюлю строго два литра воды, поставим кастрюлю на конфорку и всыпем примерно чайную ложку белого перца горошком (именно белого и именно горошком!).

Доведем воду до кипения, убавим температуру, прикроем крышкой – пусть себе бульон слабо булькает в течение минимум… двух часов.

Мы же в это время не спеша займемся разделкой и соответствующей подготовкой рыбы. Ясен пень, если китайцы используют строго пресноводную рыбу, то это, как правило карп.

Возьмем и мы карпа – я взял помельче, но лучше, конечно, покрупнее и, соответственно, пожирнее, около килограмма. Если нужно – разделаем его на порционные куски. Затем сильно разогреем сковороду и выложим на нее рыбу, чтобы она слегка «зажарилась» с одной стороны, потом – с другой.

Предупреждаю: в плане будущего вкуса супа это очень важный момент. Рыбу ни в коем случае не следует доводить до горелой «корочки», а именно поджарить и именно слегка – без масла, жира и других вспомогательных средств.

Ну вот, перец поварился положенный ему минимум (два часа), превратившись из белого в черный (по цвету), можно закладывать рыбу.

Вновь доводим наш будущий суп до медленного кипения, солим его по вкусу и довариваем до готовности рыбы в течение 10-15 минут. Технология приготовления этого супа предусматривает добавление дву-трех столовых ложек уксуса. Я

же рекомендую добавить его по вкусу (и по желанию) уже в тарелку, хотя, забегая вперед, скажу, что суп хорош как с уксусом (если голова болит от выпитой лишки накануне), так и без него.

Готовый суп, который желательно настоять еще минут десять, разливаем по тарелкам, добавив произвольно нарезанного зеленого лука (только лука). Пробуем. Если нужно – лечимся. Вкусно, черт возьми!

Кисло-сливочная похлебка с крупными кусками картофеля

Мы уже не раз, друзья мои, говорили ***о супах***, которые готовятся без основного бульона. То есть, когда быстрая обжарка небольшого количества мяса и овощей, уложенных затем томиться с водой в горшочке или чугунке с лихвой компенсирует нехватку этого самого бульона, а вернее - полное его отсутствие. Однако на этот раз взяться за такого рода суп меня вынудило другое обстоятельство. А именно - желание доказать самому себе (а также сомневающимся, если таковые найдутся), что если намеренно "закислить" такой суп и положить в него картофель, то на "выходе" картофель мало чем будет отличаться от того, который варился в обычном, "пресном" супе. Не стану углубляться в природу подобных сомнений. Они, скажем так, существуют. И порою именно на основании этих сомнений картофелю отказывают "соседствовать", например, с помидорами, квашеной капустой, уксусом, вином, словом, со всем, что придает блюдам характерную и пикантную кислинку. Названное мною, однако, обстоятельство вовсе не означает, что я предлагаю сотворить нечто такое, от чего будет сводить скулы. Нет, друзья мои. Напротив, речь пойдет о блюде с достаточно нежным вкусом и несложном в приготовлении. К тому же, опять-таки, вносящем разнообразие в наш рацион. Давайте попробуем.

Возьмем на 2 порции следующие продукты:

1.Граммов 50-70 мякоти любого мяса - баранины, говядины или свинины.
2.Одну среднюю луковицу.
3.Две средние картофелины.
4.Столовую ложку риса
5. Один средний спелый помидор.
6. Граммов 200 любого сухого красного вина.
7. Полстакана нежирных сливок (10-12-процентные).
8. Столовую ложку уксуса (6-9-процентного).
9. Щепотку сахарного песка.
10.Столовую ложку растительного масла.
11. Несколько веточек укропа или петрушки
12. Стручок красного перца (на любителя).
13. Соль, свежемолотый перец по вкусу.

Мясо нарезаем небольшими кусочками, как для бефстроганов или азу. Луковицу - тонкими кольцами. Затем слегка разогреваем на сковороде столовую ложку растительного масла, укладываем мясо и, взяв в горсть нарезанный лук, выжимаем из него сок прямо на кусочки мяса.

Выжатый лук кладем сюда же, в сковороду, перемешиваем с мясом и оставляем тушиться при умеренной температуре. Тем временем натираем на крупной терке помидор и добавляем в образовавшееся пюре столовую ложку уксуса.

Вливаем в тушащееся мясо не более 100 граммов сухого красного вина...

...и отправляем сюда же пюре из помидоров

Теперь полученную смесь можно подсолить парой щепоток соли, слегка поперчить черным перцем, добавить две щепотки сахарного песка, перемешать и влить полстакана нежирных сливок.

Пока смесь продолжает тушиться в столь причудливом, на первый взгляд, сочетании, разогреваем до 200 градусов духовку и

достаем либо порционный чугунок, снабженный крышкой, либо подходящий глиняный горшочек, либо небольшую, литра на два, стальную кастрюльку. Закладываем в посуду сначала столовую ложку промытого риса...

... затем - кусочки очищенного картофеля (я сделал их покрупнее для "чистоты" эксперимента)...

...затем - нашу "причудливую смесь из сковороды, влив в нее сверху еще примерно 100 граммов красного вина.

Сверху укладываем несколько веточек зелени, стручок перца (по желанию, не забывая проверить целостность стручка)...

и заливаем смесь кипящей водой - это примерно 250-300

миллилитров. Стараемся заливать воду не до краев с учетом того, чтобы при варке в духовке под прикрытой крышкой похлебка не выплескивалась наружу.

Ставим посуду в разогретую духовку - примерно на средний уровень, использовав в качестве подставки решетку или противень. Минут через 20 вынимаем посуду и вновь добавляем кипяток - до первоначального уровня. Еще примерно через 20-25 минут похлебка будет готова.

А вот так выглядит выловленный из нее картофель. Как видим, наша архикислая среда (правда, сбалансированная сливками) никоем образом на ее развариваемость не повлияла.

Паровой нутовый суп, или Удивительное превращение продуктов

А пробовали ли вы, друзья мои, ***приготовить суп с помощью пароварки***? Таким образом приготовить, чтобы основные его компоненты действительно доходили на парУ, а то, что "производит" пар (вода, строго говоря) и стало бы в конечном итоге этим самым супом? Понимаю, что сразу возникает вопрос: а что дают эти выкрутасы? Я им тоже, честно говоря, задался, рассматривая свою мантышницу (электрическая пароварка для этого не годится). Однако вот чего не люблю, дорогие друзья, так это теорию. Маркс хоть и не был кулинаром, но по-моему, правильную мысль изрек насчет практики, которая является критерием истины. Вот и я, памятуя, правда, о том, что продукты, приготовленные на парУ, по вкусовым и питательным свойствам отличаются от сваренных в воде или запеченных в духовке, решил поизучать вопрос, так сказать, в практическом смысле, сразу же по ходу всё себе и объясняя.

Итак (речь идет о 5-6 порциях), сначала я подумал, что ежели продукты для будущего супа будет обдавать "простой" пар, выделяемый "простой" водой, этот пар (в плане вкуса) будет очень уж бедноватым. Поэтому замочив на ночь стакан сухого нута, я выдержал его положенное время (не менее 8 часов), затем, размоченный, пересыпал в кастрюлю пароварки и влил в эту же кастрюлю холодной воды - примерно на три четверти.

Кастрюлю, понятное дело, поставил на плиту с умеренной температурой, прикрыл крышкой, чтобы вода закипела потихоньку и нут начал вариться. Сам же тем временем занялся подготовкой и укладкой продуктов на ярусы пароварки.

Первым номером должно было идти мясо. Этот ход диктовала элементарная логика. Мясо жестче, чем прочие продукты, которые будут доходить на парУ, поэтому хорошо, если оно будет расположено прямо над кипящей водой. Это во-первых. Во-вторых, соки прочих продуктов неизбежно под воздействием температуры побегут вниз, в кастрюлю с нутом. И ничего плохого не случится, если эти соки по пути "обработают" и мясо. Итак, сначала мясо - около килограмма говяжьей грудинки, порубленной на куски, очищенной от пленок и лишнего жира, слегка посоленной и поперченной черным молотым перцем (более постное мясо не годится: пар его "подсушит").

Что у нас идет на следующий ярус? Понятное дело, овощи, которые просто обожают близость к мясу! Крупно режу и укладываю: две-три луковицы, пару средних морковок, один сладкий перец. Стручки острого перца для желающих) укладываются целиком. Этот ярус солить-перчить не обязательно.

На третий ярус я решил разместить несколько порезанных кружками помидоров, крупные куски капусты и веточки зелени - укропа и петрушки. Почему именно так, а не иначе - не знаю. Видимо, шепнул внутренний голос, что прежде всего помидоры надобно максимально отдалить от мяса в этом хоть и узком, но пространстве. Ну а на соседство помидоров с капустой, разумеется, натолкнули старые приемы тушения капусты: с помидорчиками такая капуста - ну просто сказка. Чуть соли и перчика, понятное дело, на этот ярус обязательно нужно было добавить.

Заключительным, верхним, "аккордом" должен , конечно прозвучать картофель (три-четыре клубня, разрезанных пополам или на четыре части) и маленькая головка чеснока, с которой удалена шелуха. На самом верху, решил я, картофелю самое место. Опять чуток соли, чуток перца и чуток какой-нибудь пряности - тмина, аниса или зиры.

Пока я возился с укладкой мяса и овощей, нут немного сварился. Я снял пенку, чуть подсолил "бульон" и поставил на кипящую кастрюлю пароварку с "заряженными" ярусами. Пароварку плотно закрыл крышкой, оставил под ней умеренную температуру и решил, что полутора часов варки хватит за глаза.

Ох, и люблю же я это дело, друзья мои - загрузить что-нибудь куда-нибудь и уйти заниматься своими делами! Однако минут через двадцать по квартире стали распространяться убойные ароматы - куда как более привлекательные, нежели когда, например, делаешь овощи в собственном соку или запекаешь их с мясом в духовке. В пароварке явно происходил какой-то необычный процесс, обративший, кстати, на себя внимание подтянувшихся к тому времени гостей. Но я удержался от искушения открыть пароварку раньше времени и честно выждал отпущенные для приготовления блюда полтора часа. Через полтора часа бульон, в котором варился нут и в который стекли соки "обработанных" нутовым паром мяса и овощей выглядел потрясающе. Вот так:

Чтобы его волшебный вкус заиграл на полную катушку, осталось только добавить чуточку соли. А затем - разлить по порционным тарелкам. Мясо же и овощи, дошедшие исключительно на "полифоническом" уже парУ - выложить на отдельное блюдо. Кому что нравится, тот то и берет.

Суп из ложных ласточкиных гнезд

То, что мы с вами сегодня приготовим, дорогие друзья, никоим образом нельзя назвать суррогатом, хотя, полагаю, приверженцы аутентичности (не путать с аутизмом), прочтя это, начнут бросаться если не ласточкиными гнездами, то уж наверняка крепкими выражениями. Но мы пропустим все это мимо ушей, руководствуясь принципами, которые, думаю, ближе к сердцу обыкновенного человека: блюдо должно быть вкусным, полезным, красивым и... иногда необычным для наших широт. Конечно, знаменитый "эротический" китайский суп из ласточкиных гнезд лучше делать, применяя сами гнезда морских стрижей-саланганов - кто бы с этим спорил? Но для большинства из нас сие недоступно и в виду их заоблачной цены, и в виду, разумеется, отсутствия на прилавках магазинов. И хотя, как известно, полноценных замен не бывает, мы все же, за неимением других вариантов, изберем именно такой путь, взяв за ориентиры:

- очень близкую к оригиналу трехэтапную технологию приготовления супа;
- очень близкий к оригиналу вкус блюда, основанный на смешении костного бараньего бульона и морепродуктов (саланганы используют при строительстве гнезд водоросли, скрепляя их планктоном и слюной)
- очень близкий к оригиналу состав микроэлементов, включающий фосфор, кальций и йод - основные стимуляторы либидо.

Таким образом, нам не будет хватать только слюны стрижей-саланганов. Ну, эту досадную нехватку мы как-нибудь переживем.

Что нужно взять для приготовления 4-5 порций супа:

Для костного бульона:

1.Примерно килограмм бараньих косточек, с которых максимально срезаны мясо и жир.
2.Небольшой пучок зеленого лука.
3.Кусочек свежего имбирного корня величиной с большой палец.

Для ложных ласточкиных гнезд:

1.Упаковку морских водорослей нори (5 пластин)

2.Три-четыре столовые ложки палтусовой икры (или любой другой морской рыбы, желательно свежей или свежемороженой).

3. Три-четыре ложки лососевой икры.

4.Несколько кружочков лайма.

5. Несколько колец острого перца.

6.Соль по вкусу.

Для начала кусочек имбирного корня очищаем и расплющиваем его каким-нибудь подручным кухонным инструментом, чтобы показался сок.

Теперь раздавленный имбирь нужно подложить либо под разогретый духовочный тэн, либо под тэн микроволновки, оборудованной грилем, так, чтобы сок на поверхности имбиря карамелизовался, а сам имбирь слегка пропекся. Затем его можно уложить в кастрюлю с бараньими косточками, с которых срезано мясо, жир и сухожилья (с суставов) и пучком зеленого лука. Кастрюлю залить почти до краев холодной водой.

Бульон, не подсаливая, придется поварить на медленном огне не мене трех часов, тщательно сняв с него пену после первого закипания. Затем - удалить и кости, и лук, и имбирь.

И процедить бульон через сито, слив, соответственно осадок. На снимке мы видим, что хотя бульон получился красивым - и янтарным, и прозрачным - он излишне жирный: косточки есть косточки.

Поэтому на сегодня варка супа, можно сказать, завершена. Отставляем бульон в сторону, чтобы охлаждался, а на ночь и вовсе убираем его в холодильник - для полного застывания жира. На следующий день аккуратно и полностью удаляем весь застывший жир и ставим бульон разогреваться.

Пока он греется, можно заняться изготовлением

"ласточкиных гнезд". Для этого сначала разрезаем каждую пластинку нори строго пополам:

Затем из полученных полосок нори сворачиваем кулечки. Чтобы кулечки зафиксировались, кончик уголка нори слегка прищипываем пальцем, смоченным водой.

Каждый кулек сначала до половины начиняем палтусовой

(или иной морской рыбы) икрой...

... затем - икрой лососевых рыб.

Верхним уголком кулька прикрываем икру и фиксируем его так, чтобы импровизированная "крышка" была относительно "плотно" прикрыта. Кулечки с икрой, играющих у нас роль

ласточкиных гнезд аккуратно опускаем в закипающий бульон, который начнет мутнеть буквально на глазах.

На этом второй этап варки супа, можно сказать, окончен. Уложив в бульон, "ласточкины гнезда" отставляем его в сторону до следующего дня. За это время муть, созданная икрой, осядет и можно приступать к третьему, заключительному, этапу варки.

Для начала, не взбалтывая кастрюлю, осторожно, с помощью черпака снимаем верхнюю часть бульона и переливаем в другую посуду. Отдельно разогреваем отлитый бульон, выправив его на соль, отдельно - оставшуюся часть с "ласточкиными гнездами". Разогретые и вскрытые "гнезда" перекладываем в порционную тарелку, добавляем в нее кружок лайма и несколько колечек острого перца. Сверху заливаем горячим бульоном. Вот так:

Холодный томатный суп с кремом из баклажана

Ох, уж эти холодные ***летние супы*** и окрошки! С одной стороны, когда смотришь на них, давит предубеждение: холодной должна быть водка, а суп - горячим. С другой стороны, не всякому кажется верным в жаркий летний день "потреблять" огнедышащий борщ. Какое-то компромиссное решение между холодным и горячим сложно найти. И все-таки можно. Допустим, делать такие супы целиком и полностью из сырых овощей. И тогда это действительно будет холодный суп. Сегодня, дорогие друзья, мы именно такой суп и сотворим, взяв за основу потрясающее соединение помидорного и лукового соков со специями, которое обычно происходит в одном из лучших, на мой взгляд, восточных салатов к плову. Где-то его называют ачик-чучук, где-то - шакароб и настоящий плов, особенно летом, без него немыслим. За дело?

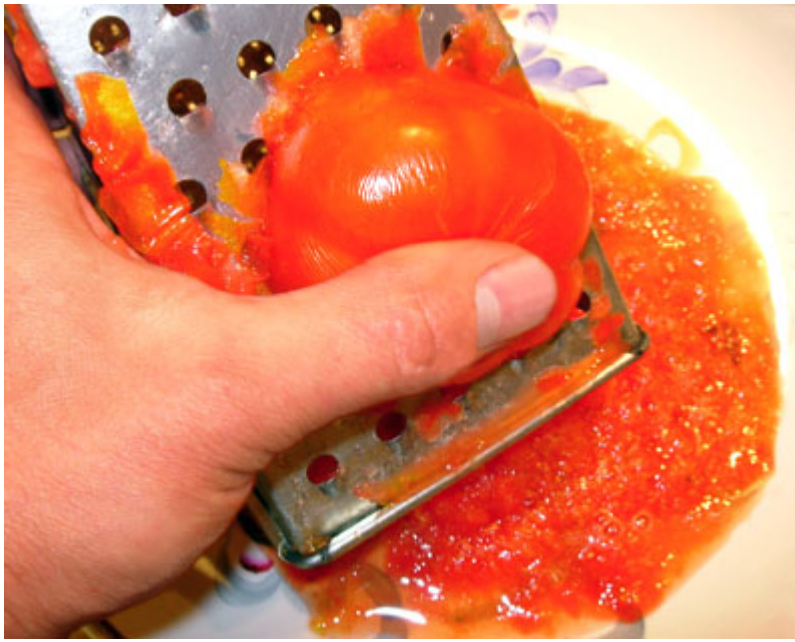
Итак, на 2 порции холодного томатного супа берем:

Для "бульона":
1.Четыре-пять средних спелых помидоров.
2.Одну среднюю луковицу.
3.Половину столовой ложки оливкового масла.
4.Половину столовой ложки винного уксуса
5. Соль и свежесмолотый черный перец по вкусу.

Для баклажанового "крема":
1.Один средний баклажан
2.Зубчик чеснока.
3. Половину столовой ложки оливкового масла.
4.Половину столовой ложки лимонного сока
5. Маленькую щепотку соли

При подаче на стол суп неплохо "заострить" несколькими колечками свежего жгучего перца (на любителя).

Вымытые помидоры трем на крупной терке, подставив под терку глубокую тарелку

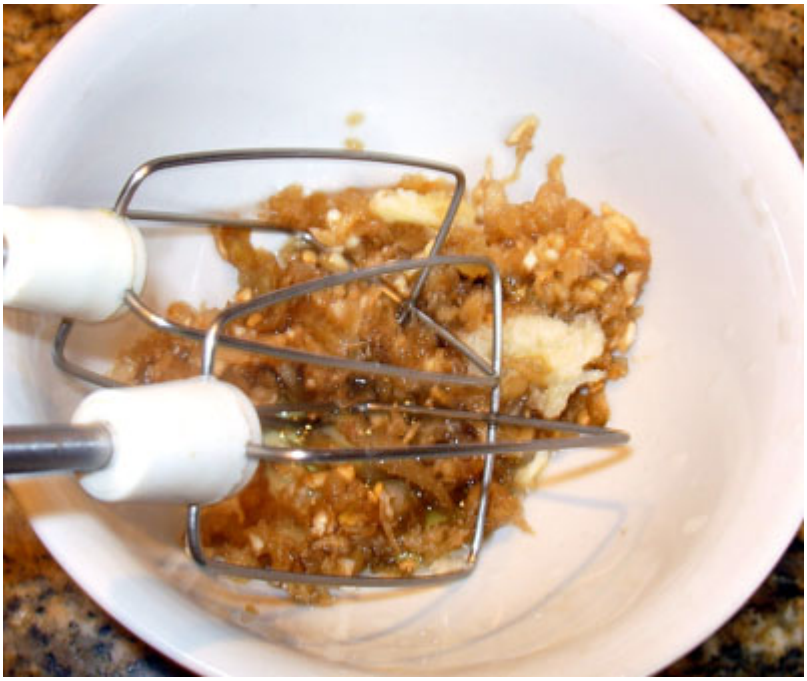


Туда же натираем одну луковицу.

Затем берем либо сито, либо дуршлаг и пропускаем сквозь него тертые овощи, чтобы удалить семечки помидоров и попавшую в смесь кожуру

Чуть подсаливаем, перчим свежесмолотым черным перцем, добавляем пол-ложки винного уксуса, столько же - оливкового масла и перемешиваем.

Теперь быстро готовим баклажановый крем. Для этого натираем (на мелкой терке) на отдельную тарелку очищенный баклажан, зубчик чеснока, добавляем пол-ложки оливкового масла и пол-ложки лимонного сока. Полученную смесь помещаем в блендер или во "взбивалку" и доводим до легкого пастообразного состояния.



Полученный крем добавляем в порционные тарелки, куда разлит суп, и, если есть желание, "заостряем" его колечками жгучего перца. Вот так:

Кисло-острый суп

Не знаю, как у вас, но у меня по части супов душа все-таки просит разнообразия. И пусть это происходит нечасто, да и по большей части экспромтом, но происходит. А собственно экспромт начинается, когда затевается варка бульона под тот или иной суп. Ну, кто мешает "повернуть" бульон в совершенно неожиданную для нашей кухни сторону? Никто. Вот я и повернул его на Юго-Восток Азии, решив сделать очень распространенный в той местности кисло-острый суп, буквально бодрящий организм. Особой сложности в его приготовлении нет, хотя и здесь есть свои маленькие хитрости. За дело?

Итак на 5-6 порций супа берем:

Для бульона:

1. Килограмм мяса на кости - говядину, баранину или свинину.
2. Две средние луковицы.
3. Одну репку.
4. Две средние моркови.

Непосредственно для супа:

1. Два сухих китайский гриба "древесное ушко" (продаются в супермаркетах)
2. Стручок острого перца.
3. Один лайм.
4. Граммов пятьдесят тофу (соевого сыра)
5. Несколько стеблей зеленого лука.
6. Небольшой корешок свежего имбиря.
7. Две столовые ложки кукурузной муки.
8. Одно яйцо.
9. Соль по вкусу.

Мясо с косточками укладываем в кастрюлю и заливаем четырьмя литрами холодной воды. После того, как воды в кастрюле начнет закипать, очень важно поймать этот момент и тщательно снять с бульона пену.

Как только пена будет удалена, можно положить в бульон пару головок лука, пару морковок, репу и варить бульон на медленном огне час или полтора - он станет насыщенным и прозрачным.

Тем временем замачиваем пару грибов "древесное ушко" в теплой воде - минут на 30.

Размоченные грибы, которые принимают просто гигантские размеры, режем тонкой лапшой. Столь же мелко нарубаем очищенный корешок свежего имбиря.

Из поварившегося указанное время бульона удаляем мясо с косточками, а также овощи. Овощи нам больше не пригодятся. В процеженный бульон добавляем мелко нарезанные грибы, имбирный корень и стручок острого перца, обязательно сохраняя

его целостность.

Под прикрытой крышкой на медленном огне грибы, имбирь и перец должны повариться еще полчаса, после чего бульон можно посолить по вкусу. Обращу внимание на то, что "древесные ушки" не развариваются так, как обычные грибы, и остаются слегка хрустящими.

Пока грибы варятся, в небольшом количестве воды растираем две столовые ложки кукурузной муки до состояния однородной массы. Этот прием позволит избежать образования комочков. Пшеничная мука в качестве загустителя нежелательна. Я бы даже сказал, что она в данном случае не годится.

В растертую кукурузную муку вливаем, помешивая теплую воду - столько, чтобы мука приняла консистенцию сметаны. Затем в отдельной плошке взбиваем яйцо.

В бульон с грибами, имбирем и перцем выжимаем лаймовый сок. Вот тут нужно быть особо внимательным и выдавливать сок небольшими порциями, постоянно пробуя бульон на вкус, чтобы его не перекислить.

Прекращаем выжимать лайм, как только баланс кислого и соленого нам покажется оптимальным. После этого, помешивая бульон ложкой, вливаем в него сначала разведенную кукурузную муку, затем (через вилочку или венчик) - взбитое яйцо. Это обеспечит равномерность растекания яйца по бульону. Даем супу повариться еще минут 5-7, нарезав за это время тофу и зеленый лук. И лук, и тофу лучше всего нарезать тонкой лапшой.

Лук и тофу лучше всего положить в суп за 1-2 минуты до окончания варки. После этого кастрюлю можно снять и дать супу немного настояться. Подавать кисло-острый суп лучше всего так. В тарелку мелко покрошить мясо, снятое с костей, и выдавить немного мякоти со сварившегося стручка перца. Я намеренно отказался от того, чтобы перчить суп непосредственно в кастрюли, памятуя о том, что у каждого человека свое восприятие остроты.

Очень быстрый "белый" минестроне

Чем мне нравится суп- минестроне, что в переводе означает всего лишь «большая похлебка», - так это обилием ингредиентов, которые в других блюдах не очень «охотно» сочетаются. Это обилие создает, так сказать, особую, ударную волну вкуса, обычно присущую более цветистым, восточным, блюдам. А вот что категорически не нравится – это неоправданно затянутое сложение главных составляющих: мясного (или овощного) бульона, который варится отдельно, мяса, которое тоже варится отдельно, ну и, понятно, бобовых, овощей и макарон. Ну, а поскольку большинство минестроне, в отличие от привычных нам солянок и борщей, варится произвольно (сколько поваров, столько и минестроне), в создании этого блюда я предлагаю собственный путь, который, на мой взгляд, хорош не только относительной скоростью, но и пониманием того, как с помощью тех или иных активных компонентов можно делать вкусные супы, не прибегая к основному бульону.

Итак (на 3-4 порции минестроне) берем:

1.Граммов 200 мякоти любого мяса (у меня использована говядина)
2. Одну среднюю репку
3.Одну среднюю луковицу
4.Одну среднюю морковь
5. Половинку сладкого (болгарского) перца
6. Граммов 100 брюссельской капусты
7. Три зубчика чеснока
8. Половинку острого перца чили
9. 100 граммов любого красного или белого вина
10. Полпучка любой свежей зелени
11. Небольшую горсть макаронных изделий, вроде перышек или рожек
12. Столовую ложку топленого (сливочного) и столовую ложку растительного масла.
13. Немного соли по вкусу, немного черного молотого перца
14. Маленький корешок свежего имбирного корня для ароматизации масла (можно заменить парой зубчиков чеснока).
15. Натертый сыр-пармезан по вкусу.

Для начала нарезаем мясо - небольшими, с полмизинца, кусочками. Это облегчит быструю его обжарку и, соответственно,

готовность. Затем, очистив репку, натираем ее на крупной терке прямо в мясо.

Репка в данном случае – один из активных компонентов, который в достаточной мере насытит будущий бульон. Помните бабушкины рецепты варки супов, с их неизменным – «положите в бульон коренья»? Так вот, репка – как раз из этой области, и «работает» она гораздо лучше, чем корень петрушки или, допустим, сельдерея. А измельчаем мы репку опять же для скоростной варки-обжарки.

Итак, натерев в мясо репку, добавляем немного соли, немного черного молотого перца и 100 граммов любого красного или белого вина.

Хорошенько перемешиваем, накрываем мясо и отставляем его пока в сторону, занявшись чисткой и нарезкой других овощей. Затем чуть нагреваем в сковороде столовую ложку растительного масла и распускаем в нем ложку топленого или сливочного масла. Это тоже важный с точки зрения получения крепкого бульона момент – наличие животных жиров. Затем – ароматизируем масло, обжарив в нем несколько кусочков имбирного корня (или чеснока) и колечек острого перца-чили.

Удалив обжаренный имбирь и чили, запускаем в сковороду мясо с тертой репкой и маринадом. Вот тут не стОит форсировать процесс обжарки – температуру под сковородкой лучше довести до умеренного значения и, я бы сказал, не столько обжаривать, сколько тушить мясо в масле и образовавшихся соках, интенсивно его перемешивая.

Как только выпарятся соки, добавляем к мясу мелко нарезанные морковь, болгарский перец и тонкие колечки лука, и обжариваем овощи, пока колечки лука не обмякнут и не станут прозрачными.

Теперь – самое время для следующего активного овощного компонента – брюссельской капусты, отличающейся собственным, согласитесь, глубоким вкусом (если используется замороженная капуста, как у меня, добавляем ее не размораживая).

Капусту обжариваем совсем недолго, не более пяти минут, и перемещаем обжаренные овощи и мясо в кастрюлю, в которой мы продолжим уже варку супа.

Уложенные в кастрюлю овощи и мясо заливаем крутым кипятком так, чтобы он примерно на три пальца покрыл уровень поджарки.

Прикрываем кастрюлю крышкой, добившись умеренного, даже слабого, кипения супа, и оставляем его кипеть минут на 15-20. За это время с ним произойдут очень интересные метаморфозы: бульон обретет прозрачность и аппетитный цвет густого янтаря. Однако мы не будем понапрасну тратить время и мелко нарубим три зубчика чеснока и полпучка зелени, и заготовим несколько тонких колечек перца-чили.

Через 15-20 минут кипения супа выправляем его на соль, добавляем рубленый чеснок, зелень, чили и – небольшую

горсточку макаронных изделий. Повторюсь: макарон должно быть совсем немного.

Как только макароны сварятся до состояния аль-денте, наш минестроне, можно сказать, готов. У меня на его варку ушло не более 40 минут.

Разливаем по тарелкам и сдабриваем суп сухим толченым пармезаном.

PS. Ну, почему минестроне «белый», думаю, понятно: здесь нет томатов.

Великий Пост и Таматар Чанна

Это великолепное, отличающееся тонким вкусом и ароматом блюдо, пришло к нам из ведической кулинарии и напоминает очень густой суп. Когда его пробуешь, возникает ощущение, что он приготовлен на крепком мясном бульоне, хотя среди его компонентов – только компоненты растительного происхождения, не считая соли. Плюс ко всему в «процессе» участвует простой, доступный каждому набор продуктов, состоящий всего-то из нескольких позиций. Таматар чанна, что в переводе с хинди означает «нутовый суп с помидорами» при всей своей простоте буквально ошеломляет самого завзятого мясоеда, не говоря уже о постящихся или вегетарианцах. Секрет – в типичном для ведической кулинарии трюке со специями и пряностями, которые (относительно данного рецепта) доступны каждому. Единственное отклонение от классического образца – это замена такой экзотичной для нас пряности, как асафетида, на чеснок. Но они настолько близки по вкусу, что аутентичность гарантирована.

Итак, смотрим набор продуктов (из расчета на три порции):

1.300 граммов нута (турецкого горошка). Обычный горох не годится.

2.Щепотка молотых семян кориандра

3.Щепотка зиры (кумина)

4.Столовая ложка измельченного свежего имбиря

5.Две столовые ложки самого лучшего оливкового масла

6.Чайная ложка молотой куркумы. (Старайтесь не покупать молотую куркуму в развес. Кроме цвета она ничего блюду не даст. А нужен аромат. В крайнем случае купите пакетик куркумы в супермаркете.)

7.Две чайные ложки томатной пасты.

8.Два зубчика чеснока.

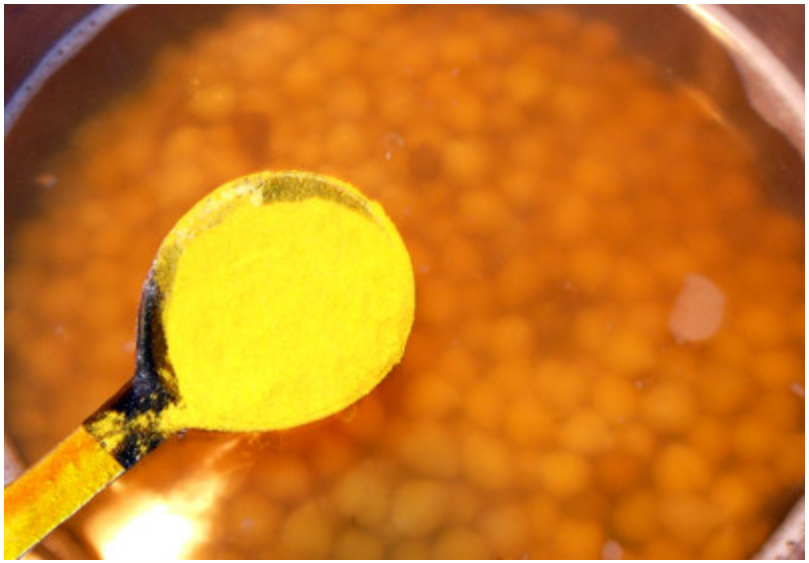
9. Соль по вкусу.

Нут нужно будет замочить в воде минимум на 12 часов. А лучше – на сутки. Воды должно быть в два раза больше, нежели нута, учитывая, что он сильно разбухает.

Размякший нут заливаем полутора литрами холодной воды и ставим на огонь. Как только появится пена – снимаем ее аккуратно и варим нут под прикрытой крышкой, пока он не станет мягким. То есть примерно час.

Разливаем по тарелкам и сдабриваем суп сухим толченым пармезаном.

Как только нут достаточно размякнет, слегка подсаливаем воду, в которой он варится и добавляем чайную ложку молотой куркумы.



Затем в подходящей посуде согреваем две ложки хорошего оливкового масла и быстро обжариваем смесь молотых семян кориандра и зиры – по щепотке каждой.

Как только смесь слегка обжарится (это примерно минута), добавляем мелко изрубленные чеснок и свежий имбирный корень в указанном количестве.

Тщательно перемешиваем, обжариваем еще 2-3 минуты и

кладем при интенсивном перемешивании две чайные ложки томатной пасты.

Обжариваем еще не более 2-3 минут и перекладываем полученную смесь в кастрюлю с нутом, который продолжает медленно вариться под прикрытой крышкой.

Варим еще 10-15 минут, правим на соль и подаем на стол, обязательно добавив в блюдо немного свежей нащипанной зелени – укропа или кинзы. Очень хороша в таком блюде маленькая щепотка сухого молотого чили – это способствует правильному пищеварению. Но перец, как говорится, - дело вкуса.

Вегетарианский суп с машем (мунг-дал таркари)

Несмотря на то, что польза вегетарианства очевидна во всех смыслах, большинство из нас редко прибегает к такой системе питания. Разве что в "разгрузочные" дни или в Великий Пост. Очень уж велика тяга к чему-нибудь "вкусненькому", которое, по сложившимся представлениям, обязано исключительно наличию мяса, рыбы и их производных. СознАюсь: тоже грешен, и тоже, возможно, пребываю в плену стереотипов, из которого нет никакого желания выбираться. Просто не соглашусь с тем, что вегетарианская пища может быть менее вкусной, нежели "мясная". Важно просто правильно ее приготовить. А в качестве примера хотел бы прибегнуть к одному из блюд знаменитой ведической кулинарии, базирующейся исключительно на продуктах растительного происхождения (кроме молока). Этот пример, слегка адаптированный под наши продуктовые возможности, позволит продемонстрировать, как добиваться "мясного" вкуса с помощью хорошо подобранных продуктов и трюков с пряностями, вернее - их наборами. В конце концов, мясо не всегда может оказаться под рукой.

Что нам понадобится, чтобы сотворить примерно 4 порции этого замечательного блюда?

1.200 граммов маша (кто не знает, что это такое, можно посмотреть на фотографии ниже)

2.Два лавровых листа

3.Палочку корицы.

4.Две столовые ложки сливочного масла (постящиеся могут заменить сливочное масло растительным)

5.Чайная ложка молотой куркумы

6.Чайная ложка зиры (кумина)

7.Две небольшие моркови

8.Половинка красного болгарского (сладкого перца)

9.Половина стручка острого перца (на любителя, хотя для хорошего пищеварения это незаменимая вещь)

10.Одна небольшая луковица

11.Небольшой корень свежего имбиря, который в натертом состоянии составит по объему примерно две столовые ложки.

12. Несколько веточек свежей кинзы

13. Один лимон

14.Соль по вкусу.

Итак, сначала закладываем в подходящую кастрюлю два

листика лаврового листа, палочку корицы и заливаем их холодной водой, поставив кастрюлю на огонь, чтобы вода согревалась.

Тем временем готовим маш. Для тех, кто не знает: маш - это мелкая фасоль с сильным и своеобразным вкусом, который не присущ обычной фасоли. Выращивают маш главным образом в Азии, в том числе и в Средней Азии, и найти его на рынках и в супермаркетах несложно. Выглядит он вот так:

Маш, не промывая, сначала перебираем, удалив почерневшие зернышки и соринки, затем пересыпаем на разогретую сковороду и, интенсивно помешивая, слегка поджариваем, не давая зернам подгорать.

Только после этого маш промываем и отправляем его в

кастрюлю с лаврушкой и корицей, вода в которой должна уже слегка закипать.

Маш с пряностями варим на умеренном огне под прикрытой крышкой примерно 30-35 минут , пока он не станет мягким. Вот теперь в образовавшийся бульон можно добавить столовую ложку сливочного масла (постящиеся пользуются маслом растительным)...

...и чайную ложку молотой куркумы.

Готовим овощи. Друзья мои, в этом блюде овощи не играют роль, так сказать, основного нападающего, поэтому варьировать ими (в разумных пределах) или менять что-то на что-то вы можете по своему усмотрению и вкусу. Главное, не перебарщивать в количестве и не добавлять каких-нибудь "красящих" овощей, вроде свеклы. Я, например, взял две

небольшие моркови, порезав их кружками, измельченную луковицу и половинку сладкого перца.

Нарезанные овощи отправляем в суп, который варится на медленном огне под прикрытой крышкой, и готовим пряности. Для начала в сковороде растапливаем столовую ложку сливочного масла, не злоупотребляя температурой (постящиеся пользуются маслом растительным). Слегка поджариваем пару щепоток зиры (кумина) для извлечения из нее аромата, потом добавляем несколько колечек острого перца (на любителя).

На мелкой терке натираем примерно две столовые ложки свежего имбирного корня и добавляем его в обжаренные зиру и жгучий перец.

Тушим смесь пряностей буквально две-три минуты и снимаем сковороду с плиты.

К этому времени маш в супе должен окончательно развариться. Теперь остается добавить в него обжаренные пряности, поварить еще 3-4 минуты и снять кастрюлю с огня. Вот теперь я рекомендую его посолить по вкусу, чтобы уж до конца соблюсти правила приготовления данных блюд.

На стол это блюдо подается с мелко нарубленной кинзой и четвертинкой лимона (на порцию). Чтобы уж вплотную приблизиться к ведическому рецепту, можно добавить чуточку размолотого чеснока , как вкусового заменителя асафетиды - пряности, которая большинству из нас вряд ли доступна. Вот и всё!

Томатный суп с сельдереем на свиных ребрышках

В нашем рационе супы, конечно, не столь разнообразны, как другие блюда, которые мы называем основными или «вторыми». Сложно сказать, чем это обусловлено, хотя традиции нашей кухни (а вернее, сложившейся системы питания) таковы, что без супчика нам никак нельзя. Ведь даже при наличии основы любого супа – крепкого мясного, рыбного или овощного бульона, редко наша фантазия простирается дальше борща, щей, солянки, ну, и еще десятка подобных блюд. Может, попытаемся сломать «устои», не прибегая к той или иной экзотике, но постаравшись в наше питание и вкусовые ощущения внести толику разнообразия? Я предлагаю начать с несложных томатных супов, которым несть числа с одной стороны, а с другой – они не требуют «бульонной» основы. За дело?

На три-четыре порции предлагаемого мною варианта томатного супа нужно взять:

1.Граммов 300-400 не очень жирных свиных ребрышек

2.250-300 граммов консервированных помидоров в собственном соку (без шкурок), переработанных в пюре.

3.Два-три стебля черешкового сельдерея (иными словами, «сельдерееву» зелень).

4.Два соленых бочковых огурца

5.Два зубчика чеснока

6.Две чайные ложки сахара.

7.100-150 граммов красного вина

8.Несколько ломтиков вашего любимого хлеба

9.50 граммов сыра

10.Одна небольшая луковица

11.Немного соли и черного молотого перца по вкусу

Прежде всего нам нужно будет обжарить ребрышки, чтобы, во-первых, лучше передать будущему супу мясной вкус, а во-вторых, сообщить мясу приятный золотистый цвет. Сначала, однако, я советую срезать излишки сала, чтобы не делать суп чересчур жирным. Но что-то и оставить, поскольку обжаривать ребрышки мы будем без масла, на сухой разогретой сковороде, пользуясь оставшейся на ребрах узкой полоской сала.

Сильной температурой я советую не злоупотреблять. Вытапливаем жир и обжариваем в нем ребрышки на умеренном огне со всех сторон, добиваясь устойчивой коричневой корочки. В процессе обжарки ребрышки можно слегка посолить и поперчить черным перцем. И, как только они обжарятся, добавляем мелко нарубленные зубчики чеснока и столь же измельченный сельдерей.

Я знаю, что не каждому сельдерей по вкусу, особенно в сыром виде. Пряно-горьковатому запаху сельдерея способствует содержащийся в нем апиол. Поверьте, однако, что термическая обработка напрочь «убивает» апиол и сельдерей обогащает блюдо уже иной вкусовой гаммой, без которого немыслимо большинство мясных блюд или хороших супов. О полезных качествах сельдерея распространяться не буду, они общеизвестны.

Итак, продОлжим. Смесь чеснока и сельдерея в ребрышках обжариваем быстро и несильно, чтобы овощи чуть обмякли. Как это произойдет, можно влить в сковороду примерно полстакана любого красного вина и потушить смесь на медленной огне не более 10 минут.

После этого в сковороду можно добавлять перетертые консервированные помидоры с соком. **Сразу оговорюсь: ни томатная паста, ни томатный сок, ни просто соленые помидоры для этого не годятся.** Помидоры, «закрученные» в собственном соку сегодня уже не редкость. Как вариант, можно использовать готовые перетертые помидоры (тоже консервированные, кстати), которые продаются в полулитровых или литровых упаковках – как правило, итальянского производства.

Как только влитые в сковороду тертые помидоры вскипят, содержимое сковородки можно переместить в кастрюлю. Мы, таким образом, начнем непосредственное приготовление супа.

На указанный объем продуктов вливаем не более полутора литров холодной воды…

… добиваемся, чтобы суп вскипел, и варим его на медленном огне под прикрытой крышкой еще примерно 40 минут. Здесь правило простое: чем дольше косточки и овощи варятся, тем вкуснее становится сам суп. Хотя и переваривать его, конечно, не стОит.

По прошествии указанного времени можно добавить два мелко нарезанных бочковых огурца…

… и две чайные ложки сахарного песку, чтобы немного сбалансировать кислоту от помидоров и огурцов.

Теперь можно разогреть духовку, выложить на сковороду или

противень несколько ломтиков хлеба и положить на ломтики нарезанный тонкими кольцами лук.

Затем каждый ломтик нужно обязательно взбрызнуть несколькими каплями красного вина, чуть поперчить, обильно засыпать любым тертым сыром и поставить посуду в разогретую духовку.

На приготовление хлеба в сыре уйдет примерно 10 минут. За это время доварится и сам суп. В порционную тарелку я рекомендую положить сначала пару ребрышек, залить их томатным супом, добавить любой свежей зелени и – обязательно – ложку сметаны. А затем – окунуть в суп запеченный с сыром и луком хлеб. Вот так:

Рассольник без основного бульона,приготовленный в чугунке

Можно ли приготовить хороший, наваристый, в прямом смысле слова оживляющий организм суп, не имея ни крепкого мясного бульона, ни компонентов, чтобы таковой сварить? Можно, скажете вы, использовав бульонный кубик и будете не правы. В первую очередь потому, друзья мои, что никогда в моих рецептах ни бульонных кубиков, ни что-то на них похожее вы не найдете. Ведь мы с вами сторонники здорового питания, не так ли? А коли так, то в такой ситуации мы пойдем другим путем – путем древних кочевников и воинов, которым недосуг было варить супы на крепких мясных бульонах, и путем наших пращуров, отдававших предпочтение приготовлению блюд в печи, в чугунках или горшочках. Соединив в одно два этих старых, но еще не забытых метода и заменив печь обычной духовкой, мы сделаем почти классический рассольник. Почему «почти»? А потому, что наш рассольник будет вкуснее и питательнее классического, отличаясь от него некоторыми деталями.

Итак, на четыре порции рассольника, который мы приготовим в двух полуторалитровых чугунках (или в четырех порционных глиняных горшочках или в одной 4-литровой стальной кастрюле) берем:

1.Граммов 50-70 любого животного сала.

2.Граммов 100-150 любой мякоти мяса

3.Одну среднюю луковицу

4.Одну среднюю морковь

5.Одну среднюю картофелину

6. Два соленых бочковых огурца (и только бочковых)

7.Две столовые ложки перловой крупы

8.Несколько веточек кинзы или петрушки

9. Немного соли, щепотку сахара, щепотку черного перца, щепотку тмина, столовую ложку белого вина, 50 граммов водки.

10.Два кружочка лимона (по желанию для тех, кто любит покислее)

Сначала отрезаем небольшой кусочек сала и измельчаем его.

Затем мелко режем мякоть любого мяса.

Нарезанное сало опускаем в сухую нагретую сковороду и вытапливаем его до хорошо поджаристых шкварок. Шкварки удаляем.

Пока шкварки вытапливаются, нарезаем кольцами головку лука и разрезаем пополам одну очищенную морковь.

Опускаем в сковороду с вытопленным жиром сначала морковь целиком и, чуть ее обжарив, добавляем нарезанный кольцами лук.

Теперь добавляем к обжаренному луку с морковью мясо, интенсивно все это помешивая.

Всыпаем в мясо буквально щепотку соли, щепотку сахара, щепотку черного перца и щепотку растертого в ладони тмина. А так же столовую ложку белого вина и 50 граммов водки.

Пока мясо с овощами тушится, кладем в каждый чугунок по столовой ложке промытой перловой крупы (разумеется, сырой). Если готовим в кастрюле или в горшочках, то распределяем крупу пропорционально избранной посуде.

Затем в каждый чугунок укладываем по поджаренной морковке и смесь поджаренного мяса с луком. Поровну.

Добавляем в каждый чугунок по мелко нарезанному соленому бочковому огурчику.

Очистив одну картофелину и мелко её нарезав, поровну распределяем по чугункам.

Теперь можно положить в каждый в каждый чугунок по веточке кинзы или петрушки, а желающие подкислить рассольник (как я, например) могут добавить еще и по кружочку лимона.

Заливаем каждый чугунок горячей водой на ДВЕ ТРЕТИ, не более. Иначе, когда начнется кипение (а готовить мы будем под плотно закрытой крышкой, и только так), суп неизменно будет выплескиваться наружу.

Помещаем чугунки в духовку (или в русскую печь, если таковая имеется), разогретую до 180 градусов. И – даем потомиться-повариться рассольнику примерно в течение 45 минут.

Через указанное время чугунки можно достать, открыть,

рассольник хорошенько перемешать и разлить по тарелкам, заправив сметаной и свежей зеленью.

PS. Сразу предварю неизбежный вопрос: можно ли сделать рассольник по этой же технологии, но не в духовке, а на плите? Конечно, можно. Но поверьте моему опыту – по вкусовым качествам (да и питательным тоже) он сильно будет уступать приготовленному в духовке. Плита и духовка – это два разных процесса, как плита, например, и костер. Это два разных термических способа воздействия на продукты и на таинства их превращения из одного состояния в другое. И остается только сожалеть, что не каждый суп можно приготовить в духовке. Хотя, конечно, не каждый суп в этом нуждается.

Изысканный суп из голени индейки и гречневой лапши

Интересно, друзья мои: какое блюдо можно назвать изысканным? Или, если точнее: что делает блюдо именно таковым?

Какой-то особенный набор продуктов? Редкий, а потому дорогой и не каждому доступный ингредиент, вроде трюфелей? А может, такое блюдо отличается тонким вкусом или своеобразной гаммой таких вкусов? Каким-то необычным способом приготовления? Внешним видом, наконец?

Трудный вопрос, отвечая на который хочется объединить все вышеперечисленное, ибо изыск – это не что-то «повседневное» и рядовое, а действительно требующее той или иной оценки при его дегустации, «ловлю» вкусовых оттенков.

Возможно. Вот только не всегда для изысканных блюд, на мой взгляд, нужны какие-то особенные компоненты, которые днем с огнем не сыскать. Вполне достаточно обычных продуктов. А вот способы их приготовления должны, конечно, отличаться от привычных. Более того, изыск на то и изыск. Он не переносит какой-либо дополнительной отсебятины и «держится» исключительно в рамках определенных ингредиентов, выполняющих «прописанную» им роль. Хотите попробовать такое блюдо? Тогда покупайте (из расчета на 4 порции):

1.Две голени индейки (общий вес около килограмма)

2.Один стебель лука-порея (он отличается от обычного лука не только иным «биологическим» составом и набором микроэлементов, но и, разумеется, вкусом.

3.Граммов 100 корневого (кочанного) сельдерея или сельдерея ветвистого. Сочетающиеся в нем апиольные ароматы – от сладко-горьковатого до ярко выраженного пряного - не имеют аналогов, и, стало быть, какой-либо полноценной замены.

5.Примерно стакан сухого белого вина

6.Примерно полстакана темного соевого соуса.

7.Шесть-семь зубков чеснока.

8.Граммов 50-70 лапши из гречневой муки (как правило, эта продукция Юго-Восточной Азии встречается в супермаркетах или на рынках. Может быть заменена лапшой собственного приготовления из гречневой муки)

9.Хорошая щепотка кунжутных семян.

10.Соль, перец по вкусу.

Для начала с голеней индейки срежем филе, по ходу удаляя

шкурку – она нам не понадобится. Филе нужно срезать осторожно, помня о том, что голенная часть индейки, особенно внизу, снабжена тонкими, почти окостеневшими хрящами. Поэтому срезаем, главным образом, верхнюю часть филе, щедро оставляя мясо на костях.

Далее режем само филе на небольшие кусочки, обращая внимание на наличие в мясе упомянутых хрящей. Если они попадаются, - удаляем.

Кусочки филе складываем в небольшую кастрюльку и выливаем на мясо полстакана (или 7-8 столовых ложек) темного соевого соуса.

Перемешиваем, и добавляем примерно 200-250 граммов белого вина. Кастрюльку ставим на слабый огонь, прикрыв крышкой.

Теперь самое время заняться приготовлением бульона из оставшихся костей голени. Здесь поступаем элементарно. Кости ломаем или рубим пополам, заливаем их холодной водой (не более 3 литров), даем воде вскипеть и добавляем либо ломтики корневого сельдерея, либо кусочки сельдерея ветвистого.

Вслед за сельдереем всыпаем пригоршню (6-7 зубцов) мелко

изрубленного чеснока и даем бульону медленно повариться в течении получаса.

Примерно столько же будет тушиться в отдельной кастрюльке и филе индейки. Напомню, что кроме соуса и белого вина в кастрюльку ничего добавлять не нужно. После того как бульон поварится отведенное время, кости можно вынуть и либо выбросить, либо отложить на отдельную тарелку (я отложил). Бульон процедить, удалив из него сельдерей и чеснок, вновь поставить на медленный огонь и добавить нарезанный кружочками лук-порей и немного рубленой кинзы.

Еще раз даем бульону вскипеть и соединяем его с потушившимися кусочками филе и образовавшимся вино-соевым соусом. Дальнейшее зависит целиком от ваших вкусовых пристрастий. Если не нравится в супе хрустящий лук-порей, поварите бульон до полной готовности лука. А если все-таки устраивает хрустящий, бульону можно дать слегка покипеть 5-7 минут и только тогда выправить на соль и перец.

Гречишную лапшу отвариваем после того, как суп будет отставлен в сторону. Фабричная лапша варится очень быстро, в подсоленной воде, поэтому важно не прозевать момента состояния аль-денте. Желательно, чтобы лапша, как и обычные спагетти, была чуть-чуть жестковатой.

Готовую лапшу откидываем на дуршлаг и споласкиваем холодной водой.

Подается этот суп так. В глубокую тарелку укладывается сначала лапша, которая заливается бульоном с кусочками филе и лука-порея. Сверху суп нужно обязательно посыпать зернышками кунжута и, если нравится, листьями кинзы. Вот так:

Высокоскоростной айнтопф с антоновкой и пряностями

Чтобы сразу расставить все точки над «i», друзья мои, сразу скажу, что айнтопфами в Европе называют чрезвычайно густые похлебки, приготовленные, как правило, в горшочках которым несть числа. В предлагаемом мною рецепте практически ничего от классического айнтопфа нет, кроме относительной густоты. Зато есть хитрая технология приготовления этого пышного по цветам, ароматам и вкусу блюда, и – невероятная для похлебок скорость. Полчаса – и тарелка с похлебкой, изображенная на итоговом снимке стоИт на вашем столе.

Но для начала определимся с ингредиентами. На две-три полноценные порции нам понадобится:

1.Граммов 400 телятины или постной свинины, нарезанной как для гуляша.

2. Одна головка лука

3.Средняя морковка

4.Болгарский перец (желательно красный)

5. Несколько соцветий цветной капусты

6. Два-три зубчика чеснока

7.Граммов 100 макаронных изделий типа перышек

8.Пряная смесь, состоящая из соли, черного молотого перца, зиры и зерен кориандра

9. Две-три ложки растительного масла

10.Столовая ложка муки

11. Одно среднее яблоко (желательно антоновка)

12. 4-5 средних спелых помидора.

Начинаем с приема, который и обеспечит нам скорость готовки. Для этого нарезанное мясо опускаем примерно в 200-250 граммов закипевшей в кастрюле (или в котелке, как у меня) воды. Крышкой не закрываем, а вот огонь включаем на полную катушку, ибо наша задача – выпарить эту воду.

Пока идет процесс выкипания, быстро режем мелкими кубиками морковь, лук, помидоры, болгарский перец, два зубка чеснока. Соцветья цветной капусты разбираем на кочешки.

Все перечисленные (и нарезанные) овощи запускаем в сковородку с небольшим количеством растительного масла, и быстро обжариваем.

Пока идет обжарка (на первом этапе помидоры дадут обильный сок, так что можно не беспокоиться что овощи пригорят), готовим пряную смесь – в последующем она должна будет быть под рукой: чайную ложку соли смешиваем с полчайной ложки черного (и только!) перца, с хорошей щепоткой растертой зиры и с такой же хорошей щепоткой растертых зерен кориандра.

Откладываем в сторону сковороду с обжаренными овощами и смотрим, как у нас идут дела с выпаркой воды из котелка. Воду нужно выпарить добросовестно, до появления легкой прижаристости мяса и остатков бульона. В последующем это обеспечит похлебке и глубокий темный цвет, и своеобразный вкус.

Как только этот цвет появился, быстро добавляем в посуду две-три ложки растительного масла, так же быстро все перемешиваем и всыпаем приготовленную заранее пряную смесь.

Продолжая обжаривать мясо в пряностях, осторожно вливаем

в котелок кипящую воду из чайника – примерно литр.

Убавив огонь, тут же добавляем поджаренные овощи и доводим похлебку до медленного кипения.

Тем временем на свободную конфорку ставим ковш с

кипятком, чуть кипяток подсаливаем и всыпаем в ковш граммов 100 макаронных изделий. Пока макароны варятся, быстро очищаем яблоко, НЕ ВЫБРАСЫВАЯ КОЖУРУ, режем его произвольными кусочками и добавляем в похлебку.

После этого похлебка варится не более 7-9 минут. Сварившиеся к этому времени макароны (варятся они, понятно, до состояния аль-денте), нужно откинуть на дуршлаг, сполоснуть холодной водой и вернуть в ковшик.

За минуту до окончания варки похлебки разводим примерно в стакане холодной воды столовую ложку муки так, чтобы не было комков. Полученную смесь тонкой струйкой вливаем в похлебку, хорошенько размешиваем, доводим до кипения, подправляем при необходимости соль и снимаем с плиты.

Делаем заправку для похлебки – заправкой похлебка посыпается, когда она уже разлита по тарелкам. Для заправки используем смесь мелко нарубленного чеснока и кожицы

антоновки, которую мы приберегли.

Похлебку желательно разлить по глубоким тарелкам. Сначала в тарелку кладутся макаронные изделия, потом – сама похлебка с кусочками мяса и яблок. Сверху, как я уже и говорил – яблочно-чесночная заправка. В итоге блюдо должно выглядеть вот так:

Крепкий соус-суп с пикантным рулетом

У блюда, которое я предложу сегодня приготовить, вряд ли есть точное название или принадлежность к какой-либо конкретной кухне, хотя, безусловно, приемы и традиции тех или иных кухонь в нем можно обнаружить. Дело не в этом. Оно относится к разряду, так сказать, интуитивных блюд, когда намеренно используется то или иное сочетание продуктов и те или иные принципы их обработки для строго направленных, что называется, целей. Наша цель в этот раз – получить высококалорийное, безусловно, вкусное и красивое кушанье, в котором при близком рассмотрении можно найти и густой суп, и второе блюдо, и необычный мучной рулет, заменяющий хлеб, без которого немыслимо "энергетическое" питание. Зачем оно нужно, объяснять, думаю, излишне: бывают ситуации, включая похмельный синдром, когда организм действительно нуждается в мощной подпитке. Жиросжигающий суп при этом, понятное дело, отдыхает, как и любые другие блюда, относящиеся к диетам.

Однако, к делу. Для самого супа (4 порции) нам понадобится:

1.Полкило любого мяса на кости (у меня использована нижняя часть бараньей лопатки)

2.Три средние луковицы

3.Одна морковь

4.Один сладкий перец (болгарский)

5.Ложка топленого или сливочного масла

6.Граммов 20 бараньего или свиного сала

7.Три-четыре зрелых помидора

8.Два зеленых яблока

9.Несколько веточек свежего укропа

10.Две-три ложки красного вина

11.Две-три ложки соевого соуса

12.Чайная ложка сахарного песка

13.Ложка легкого уксуса

14.Стручок жгучего перца

16.Десяток маслин без косточек

Для рулетика:

1.Три куриных яйца

2.Стакан пшеничной муки

3.Ложка соевого соуса

4.Ложка красного вина

5. 70 граммов тертого сыра

6.Два зубца чеснока

8.Щепоть жгучего красного перца.

Нарезав мясо и оставив немного мяса на костях и крупно нарезав основные перечисленные овощи (кроме чеснока), начинаем готовку сразу на двух сковородах, поскольку на первом этапе приготовления мясо с овощами смешивать нежелательно. В сковороде для мяса растапливаем пол-ложки масла и добавляем кусочки сала. Как только сало растопится, не удаляя шкварок, обжариваем в полученной смеси мясо и косточки. Одновременно на другой сковороде, растопив пол-ложки топленного масла, обжариваем, поочередно добавляя, крупно нарезанную морковь, затем лук, затем болгарский перец, затем – помидоры.

В обжаренное мясо вливаем указанные две ложки красного вина, две ложки соевого соуса и продолжаем тушить на медленном огне. К овощам, соответственно, добавляем ложку вина, чайную ложку сахара, ложку соевого соуса и ложку уксуса.

Все хорошенько перемешиваем, даем потушиться не более 5 минут и соединяем продукты с двух сковородок в одной стальной кастрюле, которая должна быть снабжена плотной крышкой,

поскольку последующая термообработка будет проходит в духовке (кстати, ставим на разогрев и духовку – на 150 градусов.

Самое время добавить к полученной смеси два яблока, у которых вырезана серединка, и залить смесь тремя литрами холодной воды, поставив кастрюлю на огонь с тем, чтобы образовавшийся соус медленно закипел. Не забываем покрошить в соус веточки укропа, два зубчика чеснока и уложить стручок жгучего перца.

Пока же можно заняться изготовлением рулетика. Разбиваем в подходящую миску три яйца, взбиваем их венчиком и добавляем по ложке красного вина, соевого соуса и стакан муки.

Вымешиваем не очень крутое тесто, раскатываем его на толщину не более полутора миллиметров, смазываем «рабочую»

поверхность оливковым маслом и равномерно засыпаем тертым сыром в смеси с мелко нарубленным чесноком и щепотью красного жгучего перца.

Осторожно скатываем рулет, защепляем его торцы и укладываем рулет в медленно закипевший соус в кастрюле.

Кастрюлю с плотно закрытой крышкой отправляем в духовку минимум на 30 минут.

Через означенное время, если вынуть кастрюлю из духовки, наше блюдо будет выглядеть примерно так:

Теперь рулетик можно достать и нарезать небольшими дольками поперек.

Гущу и мясо выложить на отдельную тарелку так, чтобы соус частично смочил кусочки рулетика. Добавить оливок. А сам соус-суп подать в отдельных плошках.

Хаш, или Утро жизни, которое у каждого - своё

Сейчас уже не помню, дорогие друзья, но кто-то удивительно точно назвал месяц март «утром года». Перефразируя этот образ, «утром жизни» я обычно называю **хаш** (или хАши – как кому нравится). Это словосочетание подходит к блюду не только потому, что после крепкой выпивки накануне именно хаш способен полноценно реанимировать павший духом организм. Но и потому, главным образом, что мне, например, он напоминает самую первую мою любовь - настолько сильную, что я до сих пор, извлекая ее из закоулков памяти, ощущаю разливающуюся по телу нежность. Ведь по существу эта любовь была утром моей жизни (как ваша первая любовь, уверен, - утром вашей…).

Однако к делу!

Итак, на снимке вы видите традиционный и основной для любого хаша ингредиент – говяжью ножку.

Вид у них порой непрезентабельный, поскольку торговцы частенько ленятся возиться с передними ножками, их и так возьмут. Среди знатоков хаша они пользуются основным спросом, поскольку задние ноги для этих дел… мягко говоря, не годятся из-за стойкого запаха в силу понятных и к столу не упоминаемых причин. От него можно, конечно избавиться, промывая ноги (не свои, понятное дело) несколько часов в проточной воде. Для страховки, если нет уверенности, что вы взяли правильный полуфабрикат, двухчасовая промывка и зачистка ему по любому не повредит.

О ногах (или лапах) других домашних животных я вообще говорить не буду. Для правильного хаша годятся только коровьи. И – точка.

Второй не менее важный компонент хаша – рубец (коровий желудок) или говяжий же хвост. Я предпочитаю хвост, поскольку качественно выделанный рубец – большая редкость. А выделанный некачественно способен просто погубить хаш невыносимым амбрэ, который сложно удалить даже промывкой.

Теперь, когда у нас есть килограмм-полтора говяжьих ног и коровий хвост, который придаст хашу не только характерный мясной вкус и жирность, но и характерную же вязкость, начинается довольно непростая и ответственная работа по приведению ингредиентов в товарный и весьма отражающийся на качестве хаша вид.

В этом плане нас, конечно, больше интересуют ноги (или, в данном случае, нога, поскольку я готовлю хаш не на армию страждущих, а эдак порций пять).

Стараемся при разделке не применять топор и не дробить кости – иначе хаш получится чересчур жирным. Поскольку нога при обработке опаливается, очень важно соскрести или вырезать все следы гари, памятуя о том, что паленым потом станет сам хаш. Если ноги в посуду для будущего хаша не помещаются целиком, «укорачиваем» их, как я уже говорил, не с помощью топора, а ножичком и исключительно по суставам. Так же, по суставам, разрезаем и хвост.

С объемом воды для хаша трудно ошибиться по той простой причине, что блюду этому надобно вариться долго и упорно, в следствие чего оно, безусловно, будет терять влагу, которую потом можно восполнить. Но для начала, однако, на два, два с половиной килограмма ингредиентов следует налить 4-5 литров воды – примерно через час мы ее все равно полностью выльем.

Итак, около часа хаш покипел. Как я уже говорил, первый бульон придется полностью слить, чтобы нивелировать какие-то собственные огрехи в обработке основных ингредиентов. Куски же ног и хвоста я рекомендую сполоснуть в дуршлаге под струей воды, а посуду, в которой они варились, вымыть. Затем можно, залив промытые ингредиенты еще 4-5 литрами свежей воды, поставить хаш вариться дальше – на самый медленный огонь и на всю ночь, то есть минимум на 7-8 часов.

Утром мы, конечно, обнаружим воду наполовину выкипевшей. Не беда. Теперь можно достать хорошо разварившиеся ноги и хвост, добавить в хаш не более литра воды, посолить не очень круто, поперчить свежемолотым перцем и продолжить варку, пока идет, как говорят специалисты, «разбор» хашевых костей. Разбирать их можно кому как нравится; я предпочитаю составлять комбинацию из мелких и крупных кусков мяса, удаляя кости вообще.

После разбора костей хаш можно снимать с огня и заняться резкой чеснока и зелени – без этой заправки блюдо будет просто неполноценным. Чеснока понадобится много – не менее 3-4 мелко порубленных зубчиков на тарелку. Из зелени обычно используют кинзу, но можно обойтись и петрушкой (в крайнем случае – вообще без ничего, кроме чеснока; за последующий запах можно не переживать, хотя какая разница с похмелюги…)

Дальше просто. Делаем раз, налив не более 50 граммов холодной водки в рюмку.

Делаем два, присоседив к рюмке и графинчику разобранное мясо с зеленью и чесноком.

И делаем три, налив сам хаш и добавив в него (по желанию) острого перца и винного уксуса.

ЗЫ. Одно время жаркие споры вызывало нехитрое технологическое действо, которое, на мой взгляд, не стоит и выеденного яйца: когда солить хаш - во время его приготовления или непосредственно в собственной тарелке. Знаете, если б я заведовал точкой общественного питания, где подают хаш, я бы его не солил. Мало ли, нарвешься на аутентиста и он начнет парить мозги, что, дескать, хаш солят только в тарелке. Но я готовлю для себя и своих друзей, и для меня важна не только достаточная соленость готового блюда, но и входящих в него компонентов. Поэтому я солю в процессе приготовления, точнее говоря, почти на финише, что, на мой взгляд, влияет на вкус хаша только положительно. Когда и как предпочитаете солить вы - решайте сами. Это уж точно не бином Ньютона.

Машхурда по быстрому

Намедни заехал на свой дачный «объект», где гастарбайтеры перекрывают заново крышу, и ужаснулся, посмотрев как они «обедают»: хлеб, банка консервов на троих, что-то похожее на чай…

"Вы что же, всегда так обедаете?" – спросил я старшего. Тот сильно смутился, да и я, в общем, понял неуместность и риторичность своего вопроса.

"Ну, вот что, - сказал я ему, - во всяком случае сегодня вы пообедаете нормально. На все про все мне потребуется максимум час.

Несложная, в общем, задача – относительно по быстрому сварганить обед – иногда все же требует значительных коррекций, диктуемых условиями. А условия были таковы:

1.Нужно было действовать с небольшим ассортиментом продуктов, оставшихся в дачном холодильнике после недавней попойки с друзьями.

2. Обед должен быть вкусным и питательным, поскольку речь шла о людях, занимающихся тяжелым физическим трудом.

3 Обед должен быть совершенно необычным для гастарбайтеров, приехавших из российской глубинки и вряд ли что-то знавших, кроме деревенских щей. Иначе какой из Дундука Дундук?

И я решил сделать суп машхурду, сам по себе энергоемкий, благодаря присутствию в нем маша. Но не просто сделать, а усилить его питательные и вкусовые свойства с помощью распространенного в Азии метода, называемого «каурмой» - это когда основные компоненты супа проходят предварительную легкую обжарку.

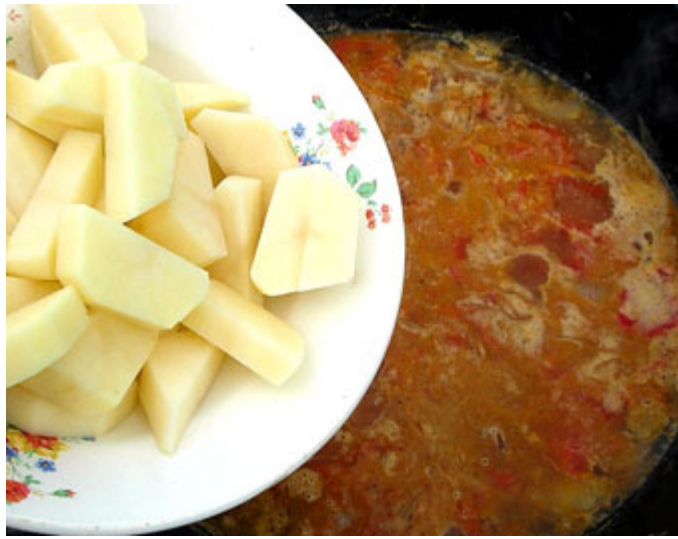
Итак, нож в руки, три-четыре найденные в холодильнике косточки, горстка мясной мякоти, две нарезанные кружками луковицы, нарезанная соломкой морковка и пара мелко порубленных помидоров.

Под котлом разводится костер, в самом котле хорошо прогреваются три-четыре ложки растительного масла и быстро (но не сильно) обжариваются косточки.

Далее следует мякоть, которую при интенсивном перемешивании достаточно просто обжечь маслом, чтобы сохранить внутренние соки продукта.

На обоженное мясо вываливаются предварительно нарезанные овощи – морковь, лук помидоры, причем одновременно. И вновь интенсивно перемешиваются.

Хороший костер позволяет довольно быстро проводить (опять напомню: легкую) обжарку образовавшейся смеси. Теперь можно влить в котел литра три холодной воды, дождаться, когда она вскипит и отрегулировать пламя так, чтобы кипение было небольшим и ровным. Заправить суп солью, небольшим количеством любого перца и, желательно, щепоткой молотого кориандра или зиры. Затем очистить две-три средние картофелины, произвольно их нарезать и добавить в кипящий суп.



Хотя машхурда и получила название, благодаря обязательному добавлению в нее маша, эта замечательная бобовая культура идет в суп ТОЛЬКО в комбинации с рисом в пропорции 1:1. Для указанного мною объема воды вполне достаточно по столовой ложке (с горкой) как маша, так и риса, которые нужно предварительно сполоснуть и отправить в котел сразу после картофеля, как только вновь вскипит бульон.

Дело, можно сказать, сделано. Теперь нужно дождаться, чтобы при равномерном и умеренном кипении супа разварился маш (это примерно 20 минут), добавить мелко нарезанную зелень с двумя порубленными зубчиками чеснока...

…выдержать еще минут пять и – запускать черпак в эту поистине благословенную и заряжающую особой силой похлебку.

Шурпа, баня и нежный поцелуй за ушко,чуть пониже серьги

Намедни приехала ко мне погостить приемная дочь моего старого знакомого по среднеазиатским командировкам – Гульчирой. Когда-то шестнадцатилетней я впервые привез ее в Москву, а нынче узнал с трудом, хотя не сомневался, что Гульчирой заладит старую песню:

- Дядя Дундук, почему вы не женитесь на мне?

- Я много раз объяснял тебе: я женат.

- Ну и что? Я могла бы быть вашей младшей женой.

- Здесь так не принято, а вот замуж тебя точно надо выдать.

- Не-ет, дядя Дундук, я люблю только вас.

Ну, что здесь сделаешь! Что с замужеством, что с "дядей" (Гульчирой младше меня всего на несколько лет)! По паспорту она – узбечка, но в реальности – типичная согдийка: белотелая и черноволосая, с лицом, исполненным детской непосредственностью и одновременно – таинственным, истинно женским очарованием.

- Мы сегодня приготовим с тобой думбиль-шурпу, - говорю я, чтобы перевести тему разговора в другое русло, и самому отвлечься.

- Правда? – Гульчирой хлопает в ладоши и начинает скакать вокруг меня, как заяц вокруг новогодней ёлки.- Так, как вы готовили ее у нас? С баней? И походом на Четверговый базар?

Четверговый базар, друзья мои, это вам не какой-нибудь банальный рынок в Ташкенте, Душанбе или даже Фергане. Это – базар с караван-сараями, лавочниками, мирабами-водоносами, гончарами и «ручниками», сбывающими у ворот нишалду, сушеный урюк, пастилу, навот, парварду и прочую сладкую снедь!

Это сидящие в тенечке кумарвозы и игроки, вокруг которых витает запах марихуаны. Это снующие в толпе карманники, которых легко перепутать с блаженными и юродивыми. Это чинные раисы, носящие собственный живот, как орден птицы Симург. Это обобранные раисами дехкане, что-то все же вырастившие для продажи. Это ремесленники и мастеровые, ростовщики и менялы, скупщики краденного и продавцы ворованного, бродячие музыканты и безвестные поэты, слагающие макомы!..

Только здесь на севатах, как отражение солнца, золотятся масляные лепешки-патыры и мелкие кульчи, простоватый обинон и изысканная лепешка-ширман, причудливая загора и

пахучая джиза с катламой!..

Только здесь румянится в капельках черного тмина самса и источают луковый дух манты, преет на углях нут, на который брошены горсти шакарапа и чаяна, и парится кукуруза!(*см. сноску)

Только здесь с широких листьев можно отведать истекающий соком инжир. Полюбоваться холмиками чернослива и синеватой алычи. Обойти редуты медовых груш и гулистанских дынь. Вдохнуть вязкий аромат хурмы и потрескавшегося граната. Потрогать огненно-розовые ягодицы персиков. И, наконец, щипнуть ягодку винограда – белого, черного, с косточками и без, круглого, длинного, мелкого, крупного, сладкого, кислого – любого!..

- Баня обязательно будет, иначе какая пользы от думбиль-шурпы? - говорю я, глядя в наивные глаза Гульчирой. - Вот только здесь нет Четвергового базара, но все, что нужно для шурпы, я уже нашел. Смотри:

Не знаю, кто дернул меня за язык сказать о думбиль-шурпе - этой типичной узбекской "животворной" и очень двусмысленной похлебке. Но отступать некуда, тем более, что Гульчирой хорошо осведомлена о подноготной блюда и "процедурных этапах", так сказать, его приготовления. Ибо только несведущему может

показаться, что "думбиль-шурпа" переводится как «суп с добавлением кукурузы». На самом деле всё здесь замешано на заковыристой игре однокоренных слов - "думбиль" (кукуруза) и "думба" (курдюк), подразумевающей определенный подтекст в таинстве взаимопроникновения продуктов и их предназначения. Ну вот, пожалуйста:

- Дядя Дундук, - быстро ориентируется Гульчирой, - а я знаю, какую часть овцы вы купили для думбиль-шурпы. Это место в утробе (показывает на свой животик), где у нее вырастает ягненок.

Верно. Мог бы вырасти. Это часть бараньих надпочечных позвонков с двумя-тремя нижними ребрами, сообщающая, по теории знатоков думбиль-шурпы, жизнетворящую силу будущему блюду. Особенно, если положить на мясо мелко нарезанное "жизненное средоточие" - думбу.

- Овощи, которые родились в земле, - продолжает комментировать Гульчирой, - мы обязательно кладем на мясо целиком. Правда, дядя Дундук? И это верно, если подразумевать под овощами, «родившимися в земле», корнеплоды: белую репу, морковь, белый лук, чеснок и картофель. Людям не дано знать таинства зарождения и развития жизни в корнеплодах. Стало быть, и резать их нежелательно.

Овощи же, которые "родились над землей" (болгарский перец, помидоры) напротив, подвергают тому или иному измельчению, дабы всё, с чем они над землей соприкасались – частичками ветра и солнца, каплями воды или даже жужжанием пчел – полнее уходило в шурпу.

Исключение делается разве что для початков кукурузы, которые можно сломать на четыре части, и жгучих перечных стручков. Последние, в отличие от других овощей, "родившихся над землей", способны еще менять свое внутреннее состояние, будучи сорванными с кустов.

А венчают палитру думбиль-шурпы листики белого (зеленого) базилика – единственного, должно быть, из кулинарных трав растения, носящего женское имя. Ибо узбекское название базилика – "райхан".

Вот и всё. Щепотка соли, щепотка красного перца и щепотка растертой в ладонях зиры, плюс три литра холодной ключевой воды, и казан можно ставить на медленный огонь, больше ни о чем в течение двух часов не заботясь.

(разве что снять легкую пенку при первом закипании шурпы):

- Дядя Дундук, а камни в бане уже разогрелись, - откуда-то

издалека, как приговор, звучит голос Гульчирой. - Вы будете меня пАрить?

- Буду, - отзываюсь я, поскольку баня перед думбиль-шурпой – вещь обязательная, если есть желание полностью постигнуть суть этого блюда. К тому же камни в парилке действительно раскалились до нужной температуры.

Гульчирой никогда меня не стеснялась и даже не пыталась хоть как-то скрывать свое тело. "Я вас люблю, дядя Дундук, разве можно стесняться любимого?" Мне же, тем не менее, приходится входить в парилку обмотанным полотенцем, ибо я не разделяю доводов Гульчирой. Но я сам когда-то, подобно Пигмалиону, лепил в ней это. Заставил отказаться от национальных шаровар в пользу европейского платья. Доказал неэффективность растительной усьмы, соком которой она красила брови. Уговорил расплести четыре десятка мелких косичек и носить волосы в подбор, чтобы перед сном, убрав шпильки, их можно было распластать по подушке, как корни карагача... Иначе говоря, разбавил восточную сдержанность светскими резонами, получив очень неожиданный "коктейль".

- Можно я перевернусь на спину, дядя Дундук? – жалобно просит она, хотя я не закончил еще охаживать веником спину.

Ну, а это испытание точно уже не для меня. Я выхожу из парилки, оставив веник на ягодицах Гульчирой.

Я знаю, что будет потом. Остывшие и посвежевшие, мы сядем этим тихим летним вечером на веранде, куда я принесу глиняные пиалы с дымящейся думбиль-шурпой и (на отдельном блюде) выловленные из шурпы мясо, овощи и кукурузу.

После ужина я уложу ее спать, прекрасно понимая, чего хочет она и чего хочу я. Но ограничусь, как всегда, лишь тем, что ***нежно поцелую Гульчирой за ушком, чуть пониже серьги с крохотным александритом.*** И у меня не будет сомнений, что последующий крепкий сон унесет Гульчирой в придуманные ею миры.

Хорошего ей сна, а вам – приятного аппетита.

***

Ингредиенты (на 3-4 порции думбиль-шурпы):

1. Около килограмма баранины или телятины (реберная и позвоночная части обязательны)
2. Пять-шесть средних белых луковиц
3. Три небольшие белые репки
4. Головка чеснока
5. Два средних сладких перца
6. Три средних помидора
7. Пять-шесть мелких картофелин
8. Стручок жгучего перца
9. Одна-две средние моркови
10. 50 граммов курдючного или свиного сала, порезанного на мелкие пластины
11. Пучок зеленого базилика
12. Соль и красный перец по вкусу (щепотка зиры не обязательна)
13. Два-три молочных початка кукурузы

Блюдо с одновременно заложенными в него продуктами готовится на очень медленном огне не менее двух часов, но не более четырех часов. Бюджет не имеет значения. Рекомендуемый напиток – зеленый чай без примесей (лучше №95 Самаркандской чаеразвесочной фабрики).

**нишалда – воздушное лакомство молочно-белого цвета (нет европейских аналогов) парварда – домашняя карамель*

навот – прозрачный кристаллический сахар

кумарвоз – потребитель шишек

севат – широкая круглая корзина для хлеба (ее носят на голове)

патыр – лепешка, замешанная на сметане

кульча – небольшой патыр

ширман – лепешка из гороховой (нутовой) муки. Встречается только в Ферганской долине

оби-нон – обычная пресная лепешка

загора – лепешка из кукурузной муки

джиза – лепешка с добавлением бараньих шкварок

катлама – слоеная лепешка с запеченным луком.

чаян (скорпион) - мелкий, чрезвычайно жгучий красный перец, способный оставить на языке волдыри.

шакарап – салат из помидоров, лука и перца

маком – жанр старинных узбекских песен.

Основной бульон для супов-пятиминуток

Основа любого хорошего супа, как известно, - грамотно приготовленный бульон. Поэтому прежде чем взяться непосредственно за супы-пятиминутки, мы с вами сварим хитрый бульон, который в замороженном виде можно хранить в холодильнике в отдельных контейнерах. Таким образом, в нашем арсенале будет основа для не менее пяти десятков вкуснейших блюд, каждое из которых имеет до двух десятков вариаций, не похожих друг на друга.

Итак, делаем бульон, используя следующие ингредиенты (на кастрюлю объемом 5л, рассчитанную на приготовление дюжины порций разных супов) :

1. Килограмм либо говяжьей грудинки, либо нежирных свиных или бараньих ребрышек (телячьи тоже подойдут).
2. Граммов 300-400 курятины (лучше всего бедрышки)
3. Пучок зеленого лука
4. Пара очищенных и раздавленных имбирных корешка по 2-3 см. (сгодится сухой молотый имбирь в объеме 3-4 чайных ложек)
5. Три-четыре столовые ложки любого белого сухого вина.

Мясо и косточки промываем, режем на произвольные куски, максимально удаляя жир. С куриных бедрышек снимаем кожу и рубим их так, чтоб были сломаны кости. Говядину и курятину складываем в кастрюлю, добавляем туда же раздавленный имбирный корень и связанный в узел пучок зеленого лука.

Заливаем содержимое кастрюли холодной водой и ставим на сильный огонь, дожидаясь закипания и появления пены. Пену аккуратно снимаем...

... и на медленном огне под прикрытой крышкой варим не менее 3 часов. По окончании варки процеживаем бульон, удалив вываренные ингредиенты, даем бульону покипеть еще 2-3 минуты и, заправив его тремя-четырьмя столовыми ложками белого вина,

ставим охлаждаться.

Дело, можно сказать, сделано. Остается разлить охлажденный бульон по пластиковым стаканчикам (или в любую другую посуду) и поставить (желательно в отдельном контейнере) в морозильную камеру. В течение месяца наш бульон абсолютно не потеряет своих вкусовых и питательных свойств.

Суп-пятиминутка из помидоров и огурцов

Строго говоря, суп-пятиминутки в основном готовятся не пять минут, а минут 15-20. Назвать их стопроцентно китайскими нельзя по той причине, что мы широко используем доступные нам заменители. Но тут главное не столько ингредиенты, сколько технология приготовления, включающая такие необходимые восточные элементы, как ароматизация масел разными способами, загущение супов картофельной или кукурузной мукой и частое использование яичного белка. В любом случае блюда получаются яркими, ароматными и очень вкусными. Самое интересное, что несколько разных супов можно готовить одновременно – по порции на человека в зависимости от его вкусовых и продуктовых пристрастий.

Но я, чтобы вас не путать, покажу приготовление этих супов в отдельности. И первым номером у нас пойдет удивительный по насыщенности и игре красок СУП ИЗ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ

На одну порцию берем:

1.Половинку среднего свежего помидора

2.Половинку среднего свежего огурца

3.Зубчик чеснока

4.Два-три колечка жгучего красного перца (для любителей острого)

5. Чайную ложку растительного масла

6. Чайную ложку картофельной муки (крахмала)

7. Половину сырого яичного белка

8. Столовую ложку темного соевого соуса

9. Чайную ложку легкого уксуса

10.Перышко зеленого лука

11.Щепотку соли, если не хватит солености соевого соуса.

12. Стаканчик (100 граммов) замороженного основного бульона

Первым делом мелко, в лапшу, нарезаем половинку помидора, половинку огурца, зубчик чеснока и заготавливаем пару-тройку колечек жгучего перца.

В небольшой стальной кастрюльке или в ковшике нагреваем чайную ложку растительного масла и быстро (1-2 мин) обжариваем в нем чеснок и жгучий перец.

Затем добавляем на чеснок и перец мелко нарезанные помидор и огурец, интенсивно помешивая образовавшуюся смесь.

Минуты через две заливаем смесь размороженным основным бульоном и заправляем его чайной ложкой уксуса и столовой ложкой темного соевого соуса.

Снижаем огонь до слабого кипения супчика и, тем временем, быстро разводим в стакане чайную ложку крахмала, заполнив стакан холодной водой примерно на треть

Из разбитого в плошку яйца вынимаем желток, отложив его в

сторону, а белок слегка взбиваем вилочкой или небольшим венчиком.

Пробуем супчик на соль (при необходимости подсаливаем) и вливаем в него тонкой струйкой разведенный в воде крахмал, помешивая сам супчик, чтобы не образовывалось комков.

Вслед за крахмалом при интенсивном помешивании вливаем

в супчик не более половины взбитого яичного белка.

Суп готов. Наливаем его в подходящую миску и украшаем нарезанным кольцами зеленым лучком.

Суп-пятиминутка из пяти деликатесов

Этот суп-пятиминутка – из разряда полупрозрачных, вся внутренняя хитрость которого построена на контрасте совершенно разных и, на первый взгляд, малосовместимых продуктов. В Азии это блюдо называется суп из трех деликатесов. Часть его компонентов (соевый соус, например) можно приобрести на ***таобао*** - довольно известном интернет-магазине юго-восточных специалитетов. Впрочем, ассортимент таобао не ограничивается только продуктами.

Итак, на одну порцию супа берем:

1.Кусочек мяса с куриного бедрышка

2. Буквально бутербродный ломоть любой ветчины

3. С десяток мелких очищенных свежезамороженных креветок

4.Несколько веточек петрушки

5.Столовую ложку соевого соуса.

6.Кружок лимона

7.Чайную ложку крахмала

8.Чайную ложку растительного масла

9. Щепотку соли, щепотку сахара, щепотку красного жгучего перца па вкусу

10.Стаканчик замороженного основного бульона.

Креветки размораживаем и держим наготове. Мясо с куриного бедрышка (или грудки) режим очень мелкими (с ноготок) кусочками. Ветчину нарезаем в тонкую лапшу. Веточки петрушки мелко нарубаем.

Масло для этого супа мы будем ароматизировать петрушкой. Для этого в подходящей посуде согреваем ложечку растительного масла, быстро (1-2 мин) обжариваем петрушку и тут же вмешиваем в нее столовую ложку соевого соуса.

Перемешав соус с петрушкой и обжарив смесь еще в течение одной минуты, добавляем в посуду кусочки курицы и ветчины, так же интенсивно помешивая их в процессе обжарки.

Ещё минуты через три вливаем в посуду размороженный основной бульон, доводим его до слабого кипения и начинаем разводить крахмал. Сыпем в стакан чайную ложку крахмала и щепотку красного перца, перемешиваем и добавляем воду так, чтобы она заполнила половину стакана. Тщательно взбалтываем, чтобы не было комков и держим крахмал наготове. Этот прием позволит держаться перчинкам в супе во взвешенном состоянии, что будет радовать глаз и вкусовые рецепторы.

Проверяем суп на соль и готовность куриного мяса и, если все в порядке, приправляем его щепоткой сахарного писку, добавляем креветок и через минуту – кружочек лимона. Еще через минуту слабого кипения блюдо готово. Остается украсить его листиками петрушки и подать на стол с лимоном для полива. Вот так:

Суп-пятиминутка с пельменями в тайском стиле

Из основного бульона можно также приготовить очень богатое по консистенции и аромату блюдо, которое мы условно назовём СУП С ПЕЛЬМЕНЯМИ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

Для этого освежающего и омолаживающего супчика (речь опять идет об одной порции) нам понадобится:

1.Полголовки небольшого репчатого лука

2.Кусок корня (1 см) свежего имбиря

3.Пять-шесть обычных русских пельменей, изготовленных вручную зарекомендовавшей себя фирмой

4.Чайная ложка томатной пасты

5.Два-три колечка жгучего перца (по желанию)

6.Две-три столовые ложки сухого белого вина

7.Один яичный желток

8. Столовая ложка темного соевого соуса

9. Чайная ложка легкого уксуса

10.Чайная ложка растительного масла

11.Перышко зеленого лука для украшения

12. Стаканчик замороженного основного бульона.

13.Две-три капли кунжутного масла (по желанию)

Размельчаем половинку репчатого лука и корень имбиря. Готовые пельмени, томатную пасту и прочие принадлежности держим наготове.

Прежде чем приступить к варке супа, в подходящей плошке разводим томатную пасту, две- три столовые ложки белого вина, столовую ложку соевого соуса и чайную ложку уксуса, добавив туда, если есть желание, несколько капель кунжутного масла для аромата.

В подходящей посуде разогреваем чайную ложку растительного масла и обжариваем одновременно нарубленный лук с имбирем и колечки жгучего перца. На это уйдет не более 2 минут. Затем добавляем загодя разведенный соус из томатной пасты, вина и прочих ингредиентов.

Перемешав соус с луком и имбирем еще через две минуты вливаем в смесь размороженный основной бульон, доводим его до слабого кипения и опускаем в него пельмени.

Обычно на варку пельменей уходит не более 8-10 минут, однако, если они не полностью покрыты бульоном, как на моем снимке, все это время не забываем помешивать их, чтобы они варились равномерно. Ну, а пока суд да дело, отделяем от яичного белка желток и взбиваем желток в отдельной плошке.

В отличие от белка, который сворачивается, желток загущает суп, изменяя его цвет с радикально красного до апельсинового.

Убедившись, что время на варку пельменей вышло и на соль супчик кажется нормальным, тонкой струйкой (помешивая) вливаем в бульон взбитый яичный желток.

Пока суп загущается (не более 1 минуты), режем по диагонали перышки зеленого лука, чтобы украсить ими готовый суп. Вот так:

Праздничный рыбный суп-пятиминутка по-цейчуаньски

Это чуть более сложный суп-пятиминутка, который, правда, как правило, подается на праздничный стол в сопровождении рыбки, которая в нем тушилась. Он так и называется: праздничный рыбный суп по-цейчуански (сычуански). Готовить его можно разными способами: отдельной тепловой обработкой в разных посудах, частичной обработкой продуктов в духовке или в мультиварке с установлением соответствующего режима готовки. Последний способ более удобный, нежели приготовление в традиционной посуде, особенно если использовались другие рецепты для мультиварки и есть определенные навыки. Но это, как говорится, дело хозяйское, в чем готовить. Мы будем исходить из привычного для каждого из нас набора посуды и оборудования.

Итак, на приготовление рыбного супа уйдет не менее 25-30 минут, но это блюдо, в котором удивительным образом сочетаются оттенки жареных и тушеных продуктов (от чего, кстати, происходит его естественное загущение, как у соуса) стОит таких трат. Смотрим набор ингредиентов на одну порцию:

1.Одна небольшая целая рыба (морской окунь, сибас, дорадо).
2.Две столовые ложки белого вина
3.Столовая ложка соевого соуса
4.Половинка спелого помидора
5.Чайная ложка устричного соуса
6.Чайная ложка легкого уксуса
7.Щепотка сахарного песку
8.Половина лимона для полива готовой рыбки
9.Перышко зеленого лука
10.Один зубчик чеснока
11.Сто граммов растительного масла для фритюра
12.Две столовые ложки кокосового молока (можно заменить сливками, в которые желательно вмешать чайную ложку размолотой в кофемолке кокосовой стружки)
13.Несколько веточек петрушки и пара-тройка колец жгучего перца (по желанию) для украшения блюда.
14.Стаканчик замороженного основного бульона.

Первым делом маринуем рыбу. Для этого чистим ее, промываем, делаем поперек тушки глубокие надрезы с шагом примерно в два пальца и обдаем с двух сторон смесью из двух столовых ложек белого вина и столовой ложки соевого соуса.

Пока рыба маринуется (минут 10, при этом не забываем ее время от времени переворачивать в маринаде), готовим заправку для будущего супа. Смешиваем в одной плошке мелко нарубленные зубчик чеснока, полпомидора, перышко лука, а также чайную ложку устричного соуса, чайную ложку легкого уксуса и щепотку сахара.

В подходящей посуде, куда могла бы поместиться рыба (лучше – глубокая сковорода), нагреваем 100 граммов растительного масла. Рыбу вынимаем из маринада, обсушиваем кухонной салфеткой и обжариваем с двух сторон фактически во фритюре (по3-4 минуты на сторону)

Как только рыба обжарится, придерживая ее лопаткой, полностью сливаем со сковороды масло в какую-нибудь другую емкость (оно нам больше не понадобится). Чуть подвинув рыбу на край сковороды, на другом краю в течение 1 минуты обжариваем приготовленную помидорно-чесночную заправку.

Затем вливаем в сковороду размороженный основной бульон и тушим в нем рыбу при слабом кипении еще 15 минут, время от времени переворачивая рыбу с одной стороны на другую. После этого аккуратно выкладываем ее на отдельную сервировочную тарелку, обильно взбрызгиваем соком лимона и посыпаем нарубленной петрушкой.

Оставшийся после рыбы бульон заправляем двумя ложками кокосового молока (или сливками с молотой кокосовой

стружкой) – вот таким:

Даем супу еще раз вскипеть, разливаем его в тарелку, украшаем листиками петрушки и кольцами жгучего перца, и подаем на стол вместе с рыбой. Вот так:

Суп по-ханойски с кусочками сырой говядины

Знаете, уважаемые господа, где хуже всего приходится россиянину за границей? В южной Италии. Просыпаетесь вы, допустим, в каком-нибудь Реджио-ди-Колабрия посреди замусоренного пляжа, и, с трудом оторвав башню от утыканного бычками песка, нетвердой походкой бредете к ближайшей харчевне. «Мне бы сеньор, - говорите вы хозяину харчевни, - супчика...». Видя вас пятый день к ряду и выслушивая всякий раз одну и ту же просьбу, сеньор уже знает, что делать. «Розита, - кричит он вглубь кухни, - разведи этому русскому «Галину бланку» в кружке. Я устал ему объяснять, что в Колабрии люди на первое едят спагетти!».

Хорошо, что в этот момент вы нащупываете в кармане не танк Т-34, оснащенный реактивной установкой «земля-земля» с ядерными боеголовками, а несчастные, допустим, 100 евро. И при этом не говорите: «Я сейчас тебя удавлю», а вежливо осведомляетесь о нужном вам наборе продуктов и допуске к плите. Магическая бумажка делает из макаронника сущего ангела, который в шесть секунд отодвигает от плиты 300-килограммовую Розиту и выкладывает все необходимые ингредиенты для приготовления поистине волшебного супа. А именно:

1.Полтора килограмма говяжьей рульки

2. 150 граммов говяжьей или телячьей вырезки

3.200 граммов любой яичной лапши

4. Два лайма

5.Две обычные средние луковицы и одну сладкую, фиолетовую.

6. Два перышка зеленого лука

7. Несколько веточек кинзы

8.Стручок зеленого жгучего перца

9.Палочку корицы

10.Три зернышка гвоздики

11.Один лавровый лист

12.Одну звездочку аниса.

13. Небольшой корень имбиря (3 см)

14. Несколько ложек устричного соуса, который изображен на снимке:

Прежде чем начать приготовление супа, чистим пару головок лука, разрезаем их пополам и загоняем в самый верх духовки так, чтобы верхушка лука немного пропеклась.

В это время готовим ингредиенты для бульона: очищенный кусочек имбирного корня, две-три гвоздички, палочку корицы, лавровый лист и звездочку аниса.

Разрубленную и промытую говяжью рульку укладываем в пятилитровую кастрюлю, добавляем запеченный лук, пряности и заливаем кастрюлю до краев водой. Вариться бульон с пряностями должен минимум 2 часа на слабом огне при приоткрытой крышке. Но мы времени зря терять не будем. Отвариваем в подсоленой воде 200 граммов яичной лапши до состояния аль-денте. Откидываем на дуршлаг, промываем холодной водой и отставляем в сторону.

С варящегося бульона не забываем снимать пену и (ОБЯЗАТЕЛЬНО) жир.

Самое время заняться заправкой для будущего супа. Её (заправку) в отличие от того, что уже варится в бульоне, предстоит есть практически в сыром виде. Поэтому для начала кусочек вырезки, предварительно промытый и очищенный от пленок, режем на тонкие, не толще бумаги, кусочки.

Так же тонко, колечками, режем сладкий лук, зеленый

стручковый перец, по диагонали нарезаем перышки зеленого лука и рвем на листочки веточки кинзы.

Сырое мясо, зелень и отваренную лапшу раскладываем на отдельные тарелочки.

Убедившись, что бульон в отпущенные 2-2,5 часа сварился, вынимаем из него рульку, чтобы она охлаждалась, бульон тщательно процеживаем, удалив пряности и печеный лук и выдавливаем в него сок целого лайма…

…затем добавляем две-три столовые ложки устричного соуса, убедившись, что содержащаяся в соусе соль вполне удовлетворяет нашим вкусовым потребностям.

Даем бульону вскипеть, а сами, тем временем, начинаем формировать наше будущее блюдо. В достаточно глубокую

тарелку или пиалу щедро кладем лапшу, поверх нее – несколько тонко нарезанных кусочков рульки, вынутой из бульона.

Поверх вареного мяса укладываем сырой сладкий лук и (по вкусу) колечки жгучего перца. Завершаем эту часть натюрморта тонко нарезанными кусочками сырой говяжьей вырезки.

Заливаем ингредиенты практически кипящим бульоном из кастрюли, наблюдая, как буквально на глазах свариваются кусочки сырого мяса. Сверху посыпаем суп щепоткой зеленого лука и кинзы, и добавляем пару долек лайма.

Энергетика нутового супа

Честно говоря, случается, что на неделе дела складываются так, что остаться без обеда – явление привычное. Плотно завтракать не все мастаки (в том числе и я), и если б не одно по-настоящему энергетическое и вкусное блюдо, тарелку которого я иногда съедаю, прежде чем в 11 часов провести планерку, меня бы, наверное, сдувало легким весенним ветерком.

В основе этого блюда, вернее супчика, – интересный подвид гороха, известный как **нут, или турецкий горох, или нухат**. Он практически ничего общего не имеет с обычным горохом (по кулинарным свойствам): азиаты даже обижаются за слово «горох» при упоминании нута. Когда-то в России он был редкостью, но теперь нут продается и на рынках, и в супермаркетах, и ничто не мешает сварить из него правильный суп сразу на несколько дней, тем более, что он со временем изменяет свои качества к лучшему.

Итак, что я делаю, чтобы приготовить нутовый суп? Прежде всего покупаю необходимый набор продуктов. То есть:

1. 200 граммов нута (обязательно сухого, в виде крупы)
2. Около килограмма мяса на кости и с жирком (лучше - кусок бараньей грудинки с ребрышками, но можно смело брать и свинину, да простят меня таджики, и говядину).
3. Две средние луковицы
4. Одну среднюю морковь
5. Половинку сладкого (красного) перца.
6. Головку чеснока
7. Две ложки хорошей (читайте состав на этикетке - много вранья) томатной пасты (летом – 2-3 помидора)
8. Пучок свежей кинзы и пол чайной ложки семян кориандра
9. 30 граммов топленого (или сливочного) масла.

С вечера, прежде чем лечь спать, я заливаю указанный объем нута теплой водой в достаточно глубокой миске и кладу туда чайную ложку соли. Воды нужно лить побольше, поскольку нут, размокая, сильно увеличивается в объеме и становится через несколько часов достаточно крупным, как фасоль.

Когда нут доходит до кондиции, непосредственно перед готовкой блюда нарубаю небольшими кусочками грудинку с ребрышками.

Кладу грудинку в 5-литровую кастрюлю, заливаю холодной водой так, чтобы кастрюля была наполнена не до краев, и ставлю

на плиту. Я уже рассказывал, в каких случаях мясо нужно класть в холодную воду, в каких – в кипяток. В данном случае я кладу в холодную для того, чтобы мясо (и костояки) побыстрее отдало в бульон все соки и сделало его насыщенным.

Заложив мясо, иду готовить овощи.

Лук нарезаю тонкими полукольцами, морковь – тонкими кружками, сладкий перец – небольшими кубиками, ну, а с чеснока только срезаю корневище и снимаю шелуху, обнажив зубцы.

Затем растапливаю на разогретой сковородке граммов 30 топленого (или сливочного масла) и, не давая ему разогреться, загружаю в сковородку овощи (кроме чеснока и зелени).

Слегка поджариваю овощи так, чтобы, например, лук из белого стал полупрозрачным, и добавляю две столовые ложки томата (летом - спелые помидоры), хорошенько перемешав его с овощами.

Дав овощной смеси спассероваться, снимаю сковороду с плиты и отставляю ее в сторону. Теперь самое время посмотреть, как ведет себя в кастрюле мясо. Ага, вот поднялась пена, которую я тщательно удаляю, а вот бульон закипел. Самое время всыпать теперь в кастрюлю нут и отрегулировать пламя так, чтобы кипение супа было небольшим и равномерным.

Теперь можно спокойно заняться другими делами, поскольку для того, чтобы свариться нуту, понадобится не меньше часа. Как только нут хорошенько смягчиться, добавляю в кастрюлю головку чеснока целиком и после закипания супа – поджаренные на сковороде овощи.

Минут через 10-15 нутовый суп должен приобрести радикально красный цвет. Теперь суп можно посолить по вкусу, слегка поперчить красным перцем и добавить пол чайной ложки грубо смолотых семян кориандра. Еще через 15 минут варки нутовый суп можно считать готовым.

Интересно, что в последующие дни этот суп, благодаря свойствам нута, становится крепче и вкуснее.

Борщ с пампушками по «обходной» технологии

Не сомневаюсь, что при чтении этого рецепта у сторонников классического борща и пампушек может возникнуть масса возражений. НО! Во-первых, я ни на чем не настаиваю. Во-вторых, «классических» рецептов борща такая такое великое множество и столь они неоднозначны (вплоть до сходства с тюремной баландой), что моя самодеятельность вряд ли испортит общую картину. Наконец, предлагаемые мною приемы приготовления борща с одной стороны упрощают процесс его готовки, с другой (и это самое главное) делают это блюдо значительно вкусней.

Итак, для приготовления «обходного» борща в кастрюле объемом 5 литров я предлагаю взять:

1. Около килограмма говядины на кости и с жирком (лучше всего подходит грудинка)
2. Три средние моркови
3. Две средние луковицы
4. Две небольшие свеклы
5. Граммов 300 свежей капусты
6. Две средние картофелины
7. Головка чеснока
8. Две столовые ложки томатной пасты
9. Пучок свежей зелени и перец горошком

Для пампушек, чтобы не возиться с тестом, но вместе с тем получить булочки сдобными и вкусными, покупаем замороженное бездрожжевое слоеное тесто за 18 рублей. Кипятим в кастрюле воду и (ВНИМАНИЕ!) только после закипания кладем в нее мясо с костями одним, в крайнем случае двумя кусками. Как только вода вновь закипит, тщательно удаляем пену, бросаем в кастрюлю три очищенные моркови ЦЕЛИКОМ, пару-тройку лавровых листиков, несколько горошин перца, и оставляем медленно вариться минимум на 40 минут.

В это время разогреваем сковороду, наливаем немножко растительного или топленого масла (любители свиного вкуса могут вытопить сало) и слегка поджариваем нарезанный кольцами лук.

Как только лук достаточно обмякнет, добавляем две столовые ложки томатной пасты, хорошенько перемешиваем и тут же добавляем нарезанную мелкой соломкой свеклу.

Перемешав и дождавшись, когда свекла обмякнет, достаем из кастрюли, где варится мясо, два-три черпака бульона и вливаем в сковороду.

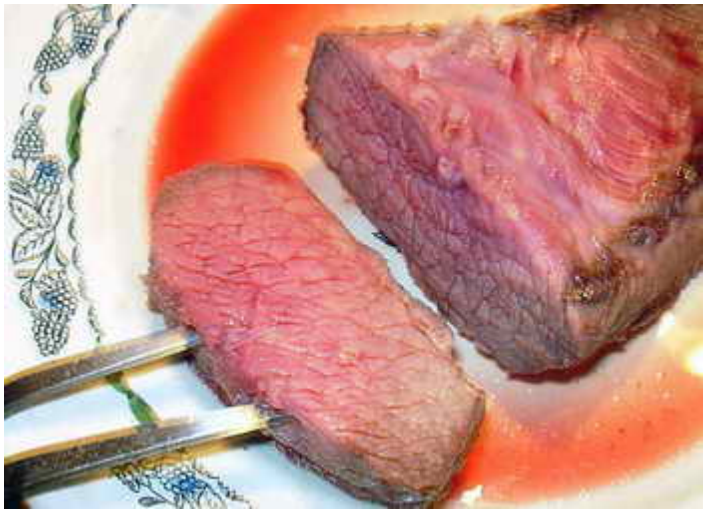
Учитывая, что при варке свекла может потерять цвет, вливаем в сковороду две столовые ложки легкого уксуса. Убавляем огонь, сковороду накрываем крышкой и даем свекле потушиться 20 минут. Только после этого слегка перчим свеклу черным перцем и добавляем два мелко изрубленных зубца чеснока.

Вновь закрываем крышкой, памятуя о том что без надобности в сковороду лучше не заглядывать. Тем не менее время от времени проверяем: если бульон выпарился, добавляем его из кастрюли.

Теперь – самое время разобраться с мясом в бульоне. Вылавливаем его оттуда и отставляем, чтобы остыло, на отдельную тарелку. Затем прямо на тарелке, чтобы не терять драгоценный сок, отделяем косточки и возвращаем их в бульон.

Мясо разрезаем на порционные куски.

На приведенном ниже снимке видно, что мясо еще не доварено и сочится соками.



А мясные соки – это и есть наша главная хитрость. Дело в том, что при попадании сырого мяса в кипяток, оно сразу закрывает поры и долгое время способно сохранять внутренние соки в себе, не отдавая их в бульон. На первом этапе нам это и нужно, поскольку какая-то часть бульона тратится на тушение овощей, а какая-то - улетучивается с паром. Поэтому, когда порционные куски мяса вместе с соком мы вновь отправим в кастрюлю…

…нетрудно будет заметить, сколь насыщенным станет сам бульон

Нам остается только подсолить бульон по вкусу, добавить в него порезанный на четыре части картофель и оставить его на слабом кипении с прикрытой крышкой, предварительно влив еще немного бульона в сковороду со свеклой. Делается это потому, что вслед за бульоном надобно будет отправить в сковороду мелко нашинкованную капусту, которая под прикрытой крышкой, продолжит тушение со свеклой.

Ну, а мы пока приступаем к изготовлению пампушек. Включаем духовку на 250 градусов и достаем из холодильника замороженный пакет теста.

В течение трех минут размораживаем его в микроволновке и, обдав мукой, хорошенько разминаем.

Формируем из теста небольшие шарики (чуть больше грецкого ореха)

Кладем их на смазанный растительным маслом противень, чтобы они не спорикасались. Загоняем противень в духовку и начинаем готовить заправку из чеснока. Для этого кладем в плошку пару измельченных зубчиков, добавляем две ложки растительного масла и каким-нибудь подручным средством растираем чеснок.

Достаем из духовки поднявшиеся, но еще не зарумяненные пампушки и каждую сверху обмазываем полученной смесью масла и чеснока Отправляем пампушки обратно в духовку и, как только они зарумянятся, вынимаем.

Капуста к этому времени должна окончательно дойти до готовности. Впрочем, многое зависит от того, кто какую в борще капусту предпочитает. Лучше, конечно, чтобы она немного похрустывала. Кто любит помягче – контролирует этот процесс непосредственно в сковороде. Мы же дошедшие до готовности

овощи отправляем в кастрюлю с бульоном и мясом, добавляем еще одну ложку уксуса и снимаем кастрюлю с плиты, чтобы борщ чуть-чуть настоялся.

Готово! Осталось разлить суп в тарелки, добавить сверху сметану и мелко нарубленные чеснок и зелень.

Уха рыбацкая, в два «этажа», с добавлением раков

Не знаю у кого как, но у меня на первом месте, как воспоминание о лете, была и остается настоящая рыбацкая уха со вкусом речной рыбешки и раков, запахом костра на вечерней зорьке в июне, когда шебуршатся птахи и тонко пищат комары.

Прихлебывая такую ушицу, ты понимаешь, чем она отличается от рыбного супа, ибо главное в ухе – качество юшки, не замороченной овощами (кроме лучка), специями (кроме лаврушки и перца-горошка) и сотворенной сначала из рыбьей мелочи, а потом – из хороших кусков судачка, щучки или какого другого приличного экземпляра!

Впрочем, к делу!

Конечно, посреди глухой зимы, да еще и в городе, более-менее приличную рыбку для ухи можно поймать только на рынке. Поэтому идем и покупаем:

1. Свежего судачка весом около 2 кг
2. С десяток штук речной рыбной мелочи (мне попался карась)
3. С десяток мелких раков
4. Две головки лука
5. Немного кинзы и чеснока для заправочки (по желанию).

Примерно на 4 литра воды получается вот такой набор:

Помыв рыбешку, начинаем потрошить мелочь, удалив у нее только кишки и жабры, но ни в коим случае не чешую.

Судачка же напротив очищаем от чешуи, моем, отрезаем голову и хвост и осторожно вскрываем брюхо.

Вынимаем внутренности, отбираем из них печень, сердце, молоки, если есть – икру и откладываем на отдельную тарелку.

На ту же тарелку складываем хвост и голову, в которой предварительно пробиваем ножом дыры, а также вырезанные у судачка плавники. В итоге обработанная тушка судака должна принять примерно такой вид.

Затем берем большую кастрюлю (я взял 6-литровый рыбацкий котелок) и складываем в нее рыбью мелочь, отобранные потроха судака, его плавники, голову и хвост. Туда же добавляем две головки лука целиком в кожуре (у лука только должна быть отрезана только корневая часть) и несколько горошин черного перца.

Заливаем рыбу холодной водой почти до краев, оставив бортик шириной в два пальца, и ставим на плиту. Огонь должен быть достаточно сильным, чтобы уха могла закипеть. ВНИМАНИЕ! Поднявшуюся пенку ни в коим случае не снимать, как это мы делаем в мясных супах! Дождавшись закипания, снижаем огонь и варим не более 15-20 минут, наблюдая, как постепенно исчезает пена, а бульон обретает янтарность.

Тем временем разделываем тушку судака на небольшие

порционные куски и готовим раков. Через 15-20 минут варки мелочи, вылавливаем ее из кастрюли и выбрасываем .

Затем бульон аккуратно процеживаем, вновь доводим до кипения, солим по вкусу и закладываем сначала раков. Дожидаемся, пока они не покраснеют, затем кладем порционные куски судака и несколько листиков лаврушки.

Оставляем все это вариться на медленном огне еще минут 15,

а сами тем временем измельчаем зелень кинзы, чеснок и красный перчик (на любителя).

Через 15 минут варки судака, убираем полностью огонь и обязательно вливаем в уху граммов 50 водки.

Даем ухе настояться на теплой конфорке не менее 15 минут и разливаем ее, как нам нравится: можно отдельно бульон, отдельно рыбу с раками, посыпав все это зеленью с чесноком, а

можно куски судачка с раками положить прямо в тарелку. Я, например, сделал так.

Солянка
сборная, мясная, ностальгическая

Всякий раз готовить солянку по моему же собственному рецепту заставляет меня не столько чувство голода, сколько ностальгия. Как-то само собой вспоминаются старые добрые детские времена, когда в поезде, в вагоне-ресторане, например, подавали эту вкуснятину в стальных мисочках, со сметаной и маслинами под мерный стук колес...

Для солянки по собственному, ностальгическому, рецепту я обычно покупаю кусок говяжьей грудинки попостнее (около килограмма), две-три бараньи почки (или одну коровью), три сосиски (желательно венские), три головки репчатого лука, три соленых бочковых огурца, один лимон, две картофелины, пучок зеленого укропа, маленькую баночку маслин с косточками и столь же маленькую баночку томатной пасты-пюре.

Дома, дабы бульон для солянки получился прозрачный, сначала кипячу в подходящей для солянки кастрюле воду, а уж потом опускаю в кипяток грудинку (обычно целым куском) и почки без особой предварительной промывки. Как только вода вновь закипит, тщательно снимаю пенку, убавляю огонь и оставляю медленно кипеть примерно на час.

В это время режу тонкими кольцами лук, растапливаю на

сковороде граммов 70 сливочного или топленого масла и обжариваю слегка лук. Добавляю две ложки томатной пасты, еще чуть жарю и отставляю сковороду в сторону.

Ни воды, ни бульона в лук не добавляю. После тушения в томатной пасте он должен выглядеть примерно так:

Поварившиеся с часик мясо и почки вылавливаю из кастрюли, выкладываю на тарелку, охлаждаю. А в бульон запускаю спассерованный лук.

Мясо очищаю от пленок, жира и костей и вместе с отваренными почками нарезаю мелкими кусочками, которые возвращаю в медленно кипящий бульон.

Даю основе будущей солянке вскипеть и добавляю картошку, предварительно очищенную и порезанную на небольшие кубики.

ВНИМАНИЕ! Солянка, как и любой другой суп, дабы не утрачивать ее вкусовых качеств, варится под чуть приоткрытой крышкой!

Жду, когда картофель сварится, и добавляю мелко нарезанные соленые огурцы, сосиски и лимон, с которого до нарезки срезается кожица.

ЕЩЕ РАЗ ВНИМАНИЕ! Только после этого пробую на соль. При необходимости правлю на соль, добавляю черного перца и минут через пятнадцать слабого кипения выключаю огонь и убираю кастрюлю на холод, поскольку чаще ем солянку не сразу, а на следующий день.

В тарелку с разогретой солянкой добавляются пять-шесть маслин, ложка сметаны и какая-нибудь зелень (лучше с рубленным чесноком). Бывает, лимон в свежем виде также режут в солянку отдельно. Но, судя по моему опыту, лучше делать, как я отметил выше – это обеспечит супу поразительный вкус и столь же поразительный аромат.

PS. Хочу обратить особое внимание: я не делаю солянку чрезмерно жирной и густой, как это иногда бывает. Ничего хорошего в этом нет. Конечно, классика предполагает наличие в этом блюде мелко порезанных копченостей, колбасы, каперсов и т.д. Каждый, конечно, волен поступать, как ему нравится. Я исходил из правила самодостаточности этого блюда - на примере приведенных мною ингредиентов. И оно действительно получается самодостаточным.

Улучшенные щи из кислой капусты

Разок не навернуть в течение нашей зимы настоящих (и немного мною улучшенных) **щей из кислой капусты** под три-четыре холоднющие рюмки водки – это все равно, что в разгар азиатской жары где-нибудь в Намангане не попробовать плоских инжирных персиков, с которых шкурка слазит от одного только прикосновения.

Варку таких щей я, конечно, практикую больше одного раза за зиму, а самое главное, когда не припирает, то есть напрочь отсутствует похмельный синдром, умудряюсь придерживаться классики в потреблении этого освежающего супца. То есть варю его, потом настаиваю, только потом вновь согреваю и наслаждаюсь его вкусом, ароматом и эстетикой.

Замечу однако, предвосхищая критику традиционалистов, что щец, поданный мне как-то по каноническим рецептам, особого пиетета у меня не вызвал. Я быстро сообразил, что фантазию классиков, по понятным причинам, ограничивал не столько даже менталитет, сколько старорежимные продуктовые возможности. И решил по быстрому исправить их ошибки, купив:

1. Килограмм не очень жирных свиных ребрышек, попросив торговку разрубить их поперек, чтобы ребрышки были 5-6 см. длиной.
2. Одну 250-граммовую жестяную банку консервированных помидоров в собственном (то есть, томатном) соку.
3. Три средние луковицы
4. Три средние картофелины
5. Головку чеснока
6. Несколько веточек свежего укропа
7. Полкило кислой бочковой капусты с редкими вкраплениями моркови
8. Баночку сметаны.
9. Немного корневого сельдерея
10. Кусочек имбирного корня

Ленточки порубленных и промытых ребрышек я нарезал, как для харчо, чтобы каждый кусочек был с косточкой, а кое-где срезал чуток сала (граммов 50) для дальнейшего его использования при жарке овощей.

Потом, как обычно, чтобы бульон был прозрачный, а мясо сочным, вскипятил в кастрюле 4 литра воды и опустил в кипящую воду ребрышки. Дождавшись нового закипания, тщательно снял пенку и опустил в бульон несколько кусочков корневого сельдерея и кусочек имбирного корня (это по желанию, можно и

не класть).

Включив микроволновую печь в режиме гриль, быстро запек верхушечки разрезанной пополам луковицы (это так называемая карамелизация лука, что очень улучшает вкус супа) и добавил луковички в медленно кипящий бульон.

Дал всему этому делу повариться примерно с часик, затем удалил из кастрюли сельдерей, имбирь и лук, сам бульон

процедил и добавил нарезанный средними кубиками картофель.

Пока бульон с картошкой потихоньку кипел, я вскрыл банку с помидорами, высыпал их вместе с соком в глубокую миску, добавил туда четыре рубленых зубчика чеснока, мелко порубленного укропа, красного перчика на острие кухонного ножа и растолок (главным образом помидоры) все деревянной толокушкой, чтобы не было особо крупных кусков.

Затем мелко нарезал лук, согрел сковороду, вытопил на ней кусочки сала...

...и, выбросив шкварки, и запустил на сковороду лучок, энергично его помешивая. Как только лучок смягчился, вылил на сковороду смесь помидоров, чеснока, укропа и перца, перемешав ее с луком.

Дал еще минут десять потушиться и отправил полученный соус в кастрюлю с бульоном и ребрышками. Увеличил температуру, дождался энергичного кипения и вновь убавил огонь до кипения слабого.

Разложил на разделочной доске кислую (квашеную) капусту, и, поскольку ее при засолке режут длинноватыми волокнами, чуть порубил, укоротив волокна до четырех-пяти сантиметров.

Все, капусту тоже можно отправлять в кастрюлю (и рассол, конечно, если он есть) и засекать время, после того, как суп в ней снова закипит. Через 15 минут можно проверить на вкус соль и подсолить, если надо, патом положить три листика лаврушки и несколько горошин черного перцу, еще через две минуты снять кастрюлю с плиты, дав щам с полчасика настояться.

Как подавать щи, сдобрив их мелко нарубленным чесночком с зеленью, растертыми кусочками свиного сала и ложкой сметаны, рассказывать не буду – сообразите сами.

А съев тарелочку, все же попробуйте остатки (в кастрюле, конечно) вынести на мороз и откушать назавтра. Не пожалеете.

Харчо без говядины и ткемали

Затеял я неспешную пересъёмку иллюстраций к моим старым рецептам. К тем рецептам, когда я ещё снимал совсем уж колхозным образом, держа мыльницу в одной руке, нож или шумовку - в другой. Зачем я затеял эту пересъемку, я и сам пока не знаю, но в целом это занятие любопытно тем, что блюда приходится готовить повторно и немного иными глазами (а не объективом камеры) смотреть на полузабытые, порою забавные, вещи.

К одним из таких "вещей" относится рецепт харчо, который ещё тогда, давным-давно, дабы не быть оплёванным, я скорректировал в названии. Ну да, харчо. Но без говядины и ткемали (где-то еще была версия "и без тклапи"). Для полноты коррекции можно было добавить, что это харчо еще и без орехов, но с помидорами, морковью и картофелем. Да и вообще, это не харчо, если уж быть точным, а суп-харчо, поскольку как суп "суповая" разновидность харчо больше известна за пределами его исторической родины, нежели в самой Грузии.

Тем не менее за этот рецепт я таки был как частично оплёван, так и частично оправдан, поскольку, если судить по комментариям, большинство читателей взяло его себе на вооружение. Ну и слава, как говорится, богу, на здоровье! Тем более те, кто плевался, главным образом тыкали меня носом в это харчо потому, что***"настоящее харчо готовится только на говядине"***. Я, честно говоря, на эту тему даже уже и не спорю, ибо "только говядина" была в своё время порождена (скорее всего по ошибке) В.В.Похлёбкиным с его нетленным "дзрохис хорци харшот переводится как суп на говяжьей грудинке" (грузины, кстати, приходят в недоумение от этой фразы, ибо на русский она переводится примерно так: ***"давай сварим похлёбку из коровы"***.) Впрочем, интересующийся этим вопросом найдет на него ответы у знатоков грузинской кухни и у носителей грузинского языка. Те же знатоки (я говорю об этом без тени иронии) расскажут интересующимся, что ***суп харчо готовят на любом мясе***, включая мясо птицы, а иногда и без мяса вообще и что этот суп настолько вариативен по основному набору продуктов, насколько вариативным может быть хорошо нам знакомый борщ. То есть, в харчо вполне могут использоваться, например, томаты (или хорошая томатная паста) вместо ткемали или тклапи. В одних областях Грузии этот суп варят исключительно с применением

толченых грецких орехов, а в других - исключительно без них. Единственное, в чём, возможно сойдутся знатоки, так это в том, что в харчо не добавляют морковь и картофель, как это сделал я, да и набор специй для этого супа несколько шире. Плюс ко всему общая технология его приготовления "слегка" иная.

Однако во всех этих резонах есть пара заковык, которые с высоты сегодняшнего своего возраста и небольшого кулинарного опыта я пытаюсь объяснить хотя бы себе. Первая: версия моего "харчо, которое ни разу не харчо" по вкусу и оттенкам почти не отличается от харчо, приготовленного "базовым" способом. Оно даже лучше базового (по моим, конечно, ощущениям) проще и быстрее в приготовлении. И второе, немаловажное: эту версию с минимальными изменениями я привёз... из Грузии. Не из ресторана, не от знатоков харчо, а от простых пастухов, готовивших харчо "просто на обед" под Мцхетой. Правда, когда они готовили это харчо и угощали им школьников, путешествующих по маршруту Тбилиси-Мцхета-Гори-Чиатури-Поти, мне, находящемуся среди этих школьников, было всего 14 лет.

Зато сегодня я чешу в задумчивости репу, думая, что мне делать с общей технологией приготовления харчо, с добавлением в него моркови и картофеля, поскольку всё остальное, включая специи, напомню, вариативно. Впрочем, общая технология - тоже далеко не критичный вопрос. Предварительная обжарка мяса (и овощей) в деле приготовления похлёбок и супов погружена в столь отдалённую историю и сопряжена с такой массой своих резонов, что впору писать не столько кулинарный, сколько этнологический трактат. Если взять суть, то в двух разных методиках начального приготовления супов наличествует, с одной стороны, скорость, с другой - неспешность, с одной - одна метаморфичность продуктов, с другой - другая. Результат - это только игра вкусовых оттенков, гармоничное сложение тонов и полутонов которых зависит от суповара, от его искусства управлять конечными стадиями приготовления блюда, когда он, внося последние штрихи в это блюдо, делает его либо посредственным, либо очень даже ничего.

В таком случае, чем критична морковь, возвращающая харчо едва заметную сладость тклапи при том, что вместо тклапи используются помидоры? И чем критичен ооооооочень мелко нарезанный картофель, разваривающийся в харчо в дым и придающий ему густоту, как от тёртого грецкого ореха?

Впрочем, всё это теория и лучше, конечно, опробовать её на практике, являющейся, как известно, критерием истины. Поэтому - к делу. Итак, на 5-6 порций супа-харчо, которое якобы не харчо, следует взять:

1. Примерно 1 кг или две «гармошки» бараньих ребрышек (понятно, что нижнюю часть) с кусочком грудинки (в комплекте)
2. Три средние луковицы.
3. Одну среднюю морковь
4. Головку чеснока
5. Две средние картофелины
6. Две чайные ложки сухих семян кориандра
7. Пол чайные ложки жгучего красного перца грубого помола
8. Немного томатной пасты, если не сезон или (если сезон) три-четыре спелых помидоров, с которых снята кожица.
9. Полпучка свежей кинзы и (или) столько же укропа.

С ребрышек надобно снять пленку, не удаляя жира и нарезать вдоль по кусочкам, чтобы, соответственно, в каждом кусочке было по ребрышку. Далее разогреваем стальную кастрюлю и (ВНИМАНИЕ!) без всякого масла устилаем ее дно разделанными ребрышками жирком вниз, чтобы они поджаривались. Дабы процесс шел энергичнее, сверху можно добавить 20 граммов сливочного масла.

Пока ребрышки поджариваются, к ним можно добавит одну-

две столовые ложки хорошего красного вина. Тонкими кольцами нарезаем лук и добавляем его в томящиеся в вине ребрышки. Тут же добавляем нарезанную соломкой или небольшими ломтиками морковь, пол чайной ложки жгучего перца и растертые семена кориандра.

Хорошенько перемешиваем, давая возможность луку и моркови обмякнуть и добавляем либо две столовые ложки томатной пасты или мелко порезанные помидоры. Тут можно и скомбинировать, если помидоры "зимние", добавив к ним ложку хорошей томатной пасты.

Опять перемешиваем, чтобы продукты в общей массе приняли от томата характерный красноватый оттенок, и вливаем в кастрюлю два литра крутого кипятка.

Доводим смесь до кипения, убавляем температуру, чтобы

кипело несильно и равномерно, и оставляем вариться минут на 30 (желающие могут сразу же положить стручок красного перца), почистив за это время картошку и промыв примерно полстакана риса. Желательно сразу, после закипания харчо, добавить в него мелко нарезанный картофель, чтобы он успел развариться в дым. Если же хочется, чтобы картофель чувствовался в супе как самостоятельный компонент, его можно добавить через 30 минут после закипания будущего харчо.

А вот с закладкой риса дело обстоит так. Если мы хотим, чтобы картофель сильно (почти до исчезновения в виде ломтиков) разварился в харчо, то рис лучше добавить минут через 20 после закладки картофеля. В ином варианте (когда картофель должен ощущаться в супе), рис необходимо заложить сразу после закладки картофеля, как только суп вновь вскипит.

После того, как рис сварится, блюдо можно окончательно выправить на соль, а при необходимости (при избытке кислоты) добавить пару щепоток сахара. Затем, выключив под кастрюлей огонь, следует добавить в харчо пять-шесть зубчиков мелко нарубленного чесночка, свежей зелени и дать настояться еще минут 10-15.

Теперь суп-харчо точно готов. Осталось разлить его по глубоким тарелкам, не забыв в каждую положить по нескольку ребрышек.